Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	"Акушерлік, гинекология және перинатология ғылыми орталығы" акционерлік қоғамы
Ұйымдастырушының атауы:	"Акушерлік, гинекология және перинатология ғылыми орталығы" акционерлік қоғамы
Конкурстың №:	№ 17960293-1
Конкурстың атауы:	Пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер
Лоттың нөмірі:	№ 88634935-ОК1
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы:	841212.000.000004
Қызметтің атауы:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Өлшем бірлігі:	Бір қызмет
Саны (көлемі):	1
Қосылған құн салығын есептемегенде бірлік бағасы:	20091432.02
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	20091432.02
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	2026 жылдың 31 желтоқсанына дейін
Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	Емделушілер үшін емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі техникалық сипаттама «Акушерлік, гинекология және перинатология ғылыми орталығы» акционерлік қоғамы емделушілерінің емдік-диеталық тамақтануын ұйымдастыру қызметі. Қызмет Алматы қаласы, Достық даңғылы 125 мекенжайы бойынша орналасқан Тапсырыс берушінің ас әзірлейтін бөлікте көрсетілуі тиіс. Сатып алынатын қызметтердің көлемі мен мерзімі 0,1,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,15,16 емдәмдері бойынша пациенттердің емдік-диеталық тамақтануын ұйымдастыру келісімшартқа қол қойған күннен бастап 2026 жылдың 31 желтоқсанына дейін. Құнын есептеу төсек-күндердің берілуін ескере отырып, факт бойынша жүргізіледі. Қызметтер көрсету барысында Өнім беруші қызметтердің мақсатын іске асыру үшін қажетті мынадай қызмет түрлерін жүзеге асыруға тиіс, қоса алғанда, бірақ онымен шектелмей: 1) «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 Қаулысымен бекітілген тамақтану нормаларына сәйкес жоғары сапалы емдік - диеталық тамақтануды ұйымдастыру; 2) емдік тамақтануды дұрыс қолдануды қамтамасыз ету; 3) тағам дайындау технологиясының сақталуын бақылау; 4) емделіп жатқан пациенттерді бес реттік тамақпен қамтамасыз ету; 5) барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, оның ішінде тағамдарды беру температурасын сақтай отырып, қоса берілген мәзірге сәйкес науқастарға ұйғарылған тағамдардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығының дәл сақталуын қамтамасыз ету. Емделушілер үшін емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер мынадай сипаттамаларға сәйкес келуге тиіс: 1. Қызметтер денсаулық сақтау ұйымдарында емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын барлық белгіленген санитариялық-гигиеналық нормалар мен қағидалар, талаптар сақтала отырып көрсетілуге тиіс. Емдік-диеталық тамақтану нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес ұйымдастырылуы тиіс: - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» бұйрығы; - 07.07.2020 ж. №360-VI «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» ҚР Кодексі; - «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 21.07.2007 ж. № 301-V-III ҚР Заңы; - «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 2007 жылғы 21 шілдедегі № 301 Қазақстан Республикасының Заңы; - «Мемлекеттік мүлік туралы» 01.03.2011 жылғы № 413-IV ҚР Заңы; - «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 Қаулысы; - «Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ

	-96/2020 бұйрығы; - «Міндетті медициналық қарап-тексерулерге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу тәртібі мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, жұмысқа орналасқан кезде орындау кезінде міндетті алдын ала медициналық қарап-тексерулер және мерзімдік міндетті медициналық қарап-тексерулер жүргізілетін кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін және «Алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулерден өткізу» мемлекеттік қызметін көрсету қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығы; - «Жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығы; - «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы; - «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығы; - «Дезинфекция, дератизация және дезинсекцияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі № ҚР ДСМ-68 бұйрығы. - «Денсаулық сақтау саласындағы есепке алу құжаттамасының нысандарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 30 қазандағы № ҚР ДСМ-175/2020 бұйрығы; - емдік-диеталық тамақтану саласындағы қызметті реттейтін Қазақстан Республикасының басқа да қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілері. 2. Емдік-диеталық тағам дайындау үшін қолданылатын тамақ өнімдерінің сапасы қауіпсіздік талаптарына сай келуі және тамақ өнімінің әрбір түріне мемлекеттік стандартқа сәйкес келуі, сәйкестік сертификаты не ветеринариялық қорытындысы болуы тиіс. 3. Ыстық тамақ дайын тағамның химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын сақтай отырып, диеталар бойынша жеткізілуі тиіс. 4. Өнім берушінің ас әзірлеу бөлігі қызметкерлерінің тиісті біліктілігі, дайындығы және жұмыс тәжірибесі бар болуы керек. 5. Емдік-диеталық тамақтануды қамтамасыз ету үшін азық-түліктің заттай нормаларын «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 қаулысына сәйкес есептеу қажет. 6. Тапсырыс беруші Өнім берушіге «Алматы қаласы бойынша активтер және Мемлекеттік сатып алу басқармасы» ММ-мен жасалған жалдау шарты және қабылдау-беру актісі негізінде құрал-жабдықтармен бірге ас әзірлеу бөлігінің

	үй-жайын жалға пайдалануға береді, ал Өнім беруші өзіне сеніп тапсырылған мүліктің сақталуы үшін жауапкершілікті қабылдайды және оны өз есебінен ұстауға міндеттенеді. Берілген мүлікті үшінші тұлғаларға беруге, сондай-ақ Өнім беруші «Акушерлік, гинекология және перинатология ғылыми орталығы» акционерлік қоғамында емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі мемлекеттік сатып алу туралы жасалған шартты орындау мақсатынан басқа өзге мақсаттарда пайдалануға болмайды. Жалға алушы санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың, өрт, электр және экологиялық қауіпсіздік талаптарының сақталуына, жалға берілетін үй-жайларда инженерлік желілердің, техникалық құралдар мен жабдықтардың дұрыс пайдаланылуына, сондай-ақ Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес көрсетілген талаптардың тиісінше орындалмауының салдары үшін толық жауапты болады. Жалға алушы санитариялық қағидаларды, гигиеналық нормативтерді, техникалық регламенттерді, санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасының (УСЭК) және өзге де уәкілетті мемлекеттік органдардың талаптарын қоса алғанда, объектідегі қызметті Қазақстан Республикасының барлық нормативтік құқықтық актілеріне қатаң сәйкес жүзеге асыруға міндеттенеді. Жалға алушы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындыны немесе УСЭК қызметінің басталғаны туралы хабарламаны (рұқсатты), лицензияларды (қажет болған жағдайда), сапа сертификаттарын, сәйкестік туралы декларацияларды, ветеринариялық анықтамаларды, сондай-ақ Қазақстан Республикасының заңнамасында көзделген өзге де құжаттарды қоса алғанда, барлық қажетті рұқсат құжаттарын дербес және өз есебінен алуға, иеленуге және қолданыста ұстауға міндетті. мәлімделген қызмет түрін жүзеге асыру. Жалға алушының қызметіне байланысты мемлекеттік органдар қолданатын барлық айыппұлдарды, нұсқамаларды, қызметті тоқтата тұруды, санкцияларды және өзге де ықпал ету шараларын Жалға алушы дербес және оның есебінен орындайды және жалға берушіге ұсынылмайды. Объектінің нысаналы пайдаланылуын, оның ішінде санитариялық-эпидемиологиялық, өртке қарсы және өзге де міндетті талаптардың сақталуын тексеруді жүзеге асыру; Объектіні мақсатсыз пайдаланған, УСЭК рұқсаттары, сапа сертификаттары, сәйкестік туралы декларациялар болмаған не Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптары бұзылған жағдайда шартты біржақты тәртіппен бұзу. Объектіні тек 1.2-тармақта көрсетілген мақсаттарда пайдалану. Қазақстан Республикасы санитариялық-эпидемиологиялық заңнамасының барлық талаптарын сақтай отырып, Шарттың; Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен өткізілетін тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің санитариялық-эпидемиологиялық бақылау органдарын қоса алғанда, уәкілетті мемлекеттік органдардың талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ету; Қоршаған ортаның ластануына байланысты алымдарды, төлемдерді және салықтарды төлеу бойынша шығыстарды, егер олар жалдаушының қызметінен туындаса, көтеріңіз. Емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру тәртібі: Емделушілер үшін күнделікті емдік-диеталық 5-мезгіл

	тамақтануды жеткізу, Азық-түлікті сатып алу, Ыстық тамақ дайындау, Емдәмдерге сәйкес бөлімшелер бойынша ыстық тамақ беру, Ілеспе қызметтер және ас әзірлейтін бөліктің үй-жайларында ыстық тамақ дайындауға арналған жабдықтардың жетіспейтін ассортименті мен санын сатып алу және орнатуды Өнім беруші қамтамасыз етеді. Науқастардың санын күн сайын бір күн бұрын, жұма күні – үш күн бұрын беру үшін тапсырыс беруші – бөлімшелердің аға мейірбикелері жауапты. Дайын өнімді беру уақытының кестесі: Таңғы ас 8.15 – 8.45; Екінші таңғы ас 10.00 – 10.30; Түскі ас 12.45 – 13.15; Бесіндік 15.45 – 16.00; Кешкі ас 17.30 – 18.00 уақыт аралықтарында жүзеге асырылу тиіс. 7. Науқастарды емдік-диеталық тамақпен, төменде берілген талаптарға сәйкес диеталық үстелдер бойынша қамтамасыз ету: № Сатып алынатын тауарлардың атауы Сатып алынатын тауарлардың атауы қысқаша сипаттамасы 1. апельсин тәтті және қышқыл целлюлоза сары-қызғылт сары қабығы, тәтті және қышқыл целлюлоза 2. банан қалың оңай алынатын сары қабығы бар шөптесін өсімдіктің жемісі диеталық жеміс 3. Геркулес жоғары сортты жапырақшалы сұлы, қаптамасы 5кг 4. ұнтақталған бұршақ сәл жылтыратылған беті, қаптамасы 0,9 кг 5. алмұрт шырынды целлюлозасы бар аттас ағаштың жемісі 6. ашытқы өзіне тән ерекше иісі бар кілегей түсті сығымдалған жаңа пластикалық масса 1 кг оралған 7. жасыл (аскөк, жасыл пияз) жаңа кесілген ащы шөптер аскөк, ақжелкен, жасыл пияз, салат жапырақтары. 8. Какао ұнтағы ұнтағы ерекше дәм мен хош иіс, бөтен дәм мен иіссіз, түсі ашық-қара қоңырдан күңгірт сұр реңксіз 0,100 кг пакет. 9. қырыққабат ақ түстің тығыз басы орташа өлшемді тұтас таза өнбеген 10. картоп түйнек, орташа түйнектер таяз көздердің саны аз 11. айран 3,2% қышқыл сүт өнімінен 1л тетра пакеті бар, йодталған айран 12. киви жіңішке түкті терісі тығыз шырынды жасыл еті бар Қою қоңыр түсті тропикалық жеміс дәмі тәтті 13. шұжық пайдалануға дайын, қабығында дәмдеуіштері бар тартылған Пол жасалған жартылай ысталған жоғары сортты 14. Кофе табиғи қуырылған кофенің кептірілген сығындысы ұнтақ қоңыр түсті хош иісті иісі бар 0,250 гр алады 15. қарақұмық жармасы 1 сортты 0,9 кг жеміс қабықтары жоқ сары реңктері бар қоңыр 16. бидай жармасы сусымалы ақ сарғыш түсті ұнтақты емес қаптама 1 кг 17. арпа жармасы бөгде қоспаларсыз сұр түсті тұтас ірі астық қаптама 0,9 кг 18. жүгері жармасы жүгеріден жасалған ұнтақталған Жарма, бөгде иіссіз және дәмсіз, 1 кг қаптама 19. тары ұнтақталған ашық сары түсті жоғары сұрыпты бөгде қоспаларсыз, қаптамасы 0,9 кг 20. арпа сарыға дейін бөгде қоспаларсыз ұсақталған ұсақталған, қаптамасы 0,9 кг 21. 1 санаттағы тауықтар құс ұшалары жаңа мұздатылған ішектелген деформацияланбаған ақшыл - сары түсті, ерекше иісі бар 22. пияз өткір ерекше иісі бар сары түсті түбірлік көкөніс 23. макарон құбырлы, бұйра ұннан жасалған макарон бұйымдары, қаптамасы 0,400 кг 24. мандариндер апельсин қабығының ерекше хош иісі бар 25. өсімдік майы мөлдір жауын-шашынсыз, иіссіз дәмі тән, ашық сары түсті 1л бөтелке қабаты. 26. сары май 82.5% дәмі мен

	иісі таза, бөгде дәмдер мен иістерсіз, тығыз біртекті беті, сәл жылтыр және құрғақ, ылғалдың ұсақ тамшысынсыз. 27. сүт 3,2% сиыр табиғи ақ сәл кремді реңк, жағымды ерекше тәтті дәмі оралған 1л тетра пакеті 28. сәбіз орташа мөлшердегі сәбіз тамыры ашық қызғылт сары түсті 29. көксерке (тұқы филесі) мұздың жұқа қабатымен жылтыратылған балмұздақ филесі, жоғары сұрыпты таза, тығыз және тегіс беті балықтың осы түріне тән түс 30. бидай ұны жоғары сұрыпты ақ бидайдан ұнтақталған ұнтақ өнім, қаптамасы 25 кг 31. ет сиыр еті жоғары санаттағы жоғары санаттағы, бозғылт қызғылт немесе бозғылт қызыл түсті кесіндіде жаңа піскен запах иісі тығыз болуы тиіс-ет хош иісті тән 32. жаңа піскен қияр жұмсақ тығыз целлюлозасы бар орташа жемісті жасыл түсті 33. бұрыш қызыл, жасыл түсті сабағы бар тәтті болгар былғары шырынды бұрыш 34. қызанақ жаңа қызыл тегіс таза беті бар көкөніс 35. баклажан жаңа піскен жемістер ұзын сорт бірінші. Балғын, піскен, зақымдалмаған, құрап қалмаған. 36. желе тамыр дақылы ащы-өткір дәмі ерекше иісі бар 37. жарма ұнтақталған күріш бар сәл өрескел беті, ақ түсті тұтас, жоғары сортты бөгде қоспаларсыз, қаптамасы 0,9 кг 38. түйіршіктелген қант түйіршіксіз жылтырлығы бар ақ сусымалы дәмі тәтті, қаптамасы 25 кг 39. қызылша шырынды, қарқынды боялған целлюлозасы бар орташа мөлшердегі тамыр дақылдары 40. қаймақ 20% консистенциясы біркелкі, сирек жылтыр көрініс, дәмі нәзік қышқыл емес, пастерленген сүт өнімі 0,2-0,4 пластикалық ыдыс 41. шырын жеміс шырыны целлюлозасы біртекті массасы араласқан, жемістер мен жидектердің целлюлозасын сүрткен тетра пакеті 1л 42. тұз ұсақ кристалды таза ақ йодталған полиэтилен пакеті 1кг 43. сарделкалар 14х32 ұзындығы 12-13 см дәмдеуіштермен қапталған ұсақталған ет тартылған ет сарделкалары 44. кептірілген жемістер кептірілген алма таза құрғақ сары-қызыл. 45. ірімшік қатты табиғи жұқа қыртысы бар, тегіс зақымдалмаған, қалың субкортикалық қабаты жоқ, сәл сары түсті парафин қоспасымен жабылған серпімді, жұмсақ. 46. сүзбе 9% сүзбе салмағы 9% йодталған оралған 200-500 47. томат пастасы қызанақ өнімі жоғары сұрыпты қызыл түсті біртекті консистенциясы тән табиғи дәмі мен иісі бар шыны ыдыс 0,850 кг. 48. асқабақ қызғылт сары түсті ірі етті жеміс 49. нан 1-сұрыпты бидай ұнынан жасалған пісірілген бұйымдар 1-сұрыпты Сұйық ашытқы, сығымдалған ашытқы, 0,600 кг орама. 50. Бородино тары наны. 1-сұрыпты ұн, қара бидай ұны, аршылған ұн, тұз, қант, ашытқы пресс кориандр, ашытылған уыт орама 0,400 кг. 51. шай ФАС түйіршіктерінде жоғары хош иісті хош иісті қасиеттері бар сергітетін сусын 0,250 кг / 50гр 52. жаңа піскен алма тәтті және қышқыл дәмі, шырынды жасыл, сары, қызыл 53. жұмыртқа санатты тауық жұмыртқасы қабығы күңгірт, оқуға оңай, 0,040 кг. 54. кептірілген наубайхана Йодталған, престелген, буып-түйілген, 1 кг-нан аспайтын жаңа піскен(1000 гр), бөгде бляшкасыз, біртекті консистенциясыз, бүліну белгілері жоқ, біркелкі, ашық, сұрғылт және кремді реңк, тығыз, оңай сынуы және жағылмауы керек, көгерудің иісі жоқ және бөгде дәмсіз, тез әсер

	ететін құрғақ. 55. томат пюресі томат пастасы, құрамы: томат пастасы, су, тұз, қант, консервант Е211, Е202. 1 литрден аспайтын шыны банкаларға оралған қою қызыл түсті, тұтастығын бұзбай, жарамдылық мерзіміне сәйкес келетін кебулерсіз. 56. бұршақ бұршақ дақылдарында қабығы бар дәндер қараңғыланбаған болуы керек. Тазартылған құрғақ, тұтас, жоғары сортты, салмағы 25,0 кг аспайтын қаптамалық қаптар. 57. қияр консервіленген қияр 2 л. (XII-V) сірке суын немесе сірке қышқылын қолдану арқылы. Ас тұзының және/немесе қанттың, сірке суының немесе сірке қышқылының, дәмдеуіштердің немесе олардың сығындыларының ерітіндісімен құйылған, тағамдық өсімдік майы мен шөптер қосылған немесе қосылмаған. Консервіленген, тұтас, қытырлақ, осы шаруашылық - ботаникалық сортқа сәйкес келетін, мыжылмаған, мыжылмаған, қышқылдың айқын дәмі жоқ, көгермеген, механикалық зақымданбаған қияр. Кішкентай және орташа мөлшердегі қияр (5-10 см). Таза салмақ жоқ су. 58. қырыққабат тұздалған қырыққабат сірке суы немесе сірке қышқылынсыз дайындалған балмұздақсыз. Қажетті органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштерді, дайын өнімді сақтау кезінде микробиологиялық тұрақтылық пен тұрақтылықты қамтамасыз ету мақсатында белгілі бір аралықта берілген температуралық режимде ұсталған, дәмдеуіштер қосылған немесе қосылмаған ас тұзымен немесе оның ерітіндісімен және (немесе) сүт қышқылды ашытқылармен өңделген. Қосымша сипаттама: ашық, сабан сары, қышқыл-тұзды дәмі, ащы дәмі жоқ, шырынды, қытырлақ, серпімді. 59. кәмпиттер. корпустан (толтырудан) және шоколад глазурінен тұратын жұмсақ консистенциялы шоколадты қантты кондитерлік өнімдер. құрамында 40-70% қант бар жоғары калориялы өнімдер. Толтыру жоқ. Жұмсақ консистенциясы бар шоколадты кәмпиттер,корпус(толтыру) және шоколадты глазурьден тұрады, жаңа, жұмсақ, бұзылу белгілері жоқ, құрамында 40-70% қант бар жоғары калориялы өнімдер. Қағаз қаптамада бөгде иіссіз оралған кәмпиттер, өнімнің тұтастығын сақтау. Сынған. 60. печенье беті тегіс, айқын өрнегі бар. Бұл печенье атауына тән түс, әртүрлі реңктер біркелкі. Дәмі мен иісі-бұл печенье атауына тән, иісі мен дәмі жоқ. Қант. 61. Вафли Вафли 62. Кәмпит Карамель Кондитерлік өнім, қантты қыздыру немесе қант ерітіндісін крахмал сірнесімен немесе инертті сироппен қайнату арқылы алынады. Бұл қатты масса. Жемістермен толтырылған карамель кәмпиттері жаңа және жұмсақ. Қағаз қаптамада бөгде иіссіз оралған кәмпиттер, өнімнің тұтастығын сақтау. Сынған. 9. Төменде ұсынылған талаптарға сәйкес диеталық үстелдер бойынша науқастарды емдік-диеталық тамақпен қамтамасыз ету: ЕМДӘМДЕРГЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР Нөлдік емдәмі Қолдану көрсеткіштері: ас қорыту мүшелеріне ота жасағаннан кейін; науқастың жартылай бейсаналық жағдайы. Нысаналы мақсаты. Қатты тағамды қабылдауға қарсы көрсетілімдер болған жағдайда ағзаны тағамдық заттардың ең аз мөлшерімен қамтамасыз ету; ас қорыту мүшелерін барынша босату, ішектердің кебуін (газдардың жинақталуын) алдын алу. № 0а емдәмі. Энергетикалық құндылығы - 3161-4271 кДж (755-1020 ккал).

	Химиялық құрамы: ақуыздар - 5-10 г, майлар - 15-20 г, көмірсулар - 150-200 г, натрий хлориді - 1-2 г, бос сұйықтық - 1,8-2,2 л. Аспаздық өңдеу. Сұйық және желе тәрізді тағамдарды қамтамасыз етеді. Тамақ ішу тәртібі. Тамақты бөліп-бөліп тәулігіне 7-8 рет 45°-тан аспайтын температурада қабылдайды; бір қабылдауға 200-300 г артық емес болуы қажет. Ұсынылады: әлсіз майсыз ет сорпасы, кілегей қосылған шырышты қайнатпалары, жеміс-жидек киселі, жеміс-жидек шырындары, жеміс дірілдегі, қант қосылған итмұрын қайнатпасы. Алынып тасталады: қаймағы алынбаған сүт, тығыз және пюре тәрізді тағамдар, газдалған сусындар. № 0б емдәмі (1 а-хирургиялық). Энергетикалық құндылығы - 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 40-50 г, майлар – 40-50 г, көмірсулар - 250 г, натрий хлориді - 4-5 г; бос сұйықтық - 2 л. дейін. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 6 рет жылы түрінде 350-400 г дейін қабылдауға рұқсат етіледі; 0а емдәмінен кейін тағайындалады. Ұсынылады: № 0а емдәмдік өнімдері мен тағамдарына қосымша, көкөніс қайнатпасындағы шырышты жарма сорпалары, дәнді дақылдардан (қарақұмық, күріш, геркулес) сұйық жарма ботқалары, буға пісірілген ақуыз омлеті, шала пісірілген жұмыртқа, буға пісірілген суфле немесе майсыз ет пен балық езбесі, қышқыл емес жидектерден жасалған мусс. № 0в емдәмі (16 - хирургиялық). Энергетикалық құндылығы - 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90 г, майлар - 65-70 г, көмірсулар - 320-350 г, натрий хлориді - 6-7 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 6 рет жылы күйде тамақтану; физиологиялық толық тамақтануға көшу кезеңі ретінде № 0б емдәмінен кейін тағайындалады. Ұсынылады: езбе көжелер, крем-сорпалар, үккіштен өткізілген пісірілген ет пен балықтан жасалған бу тағамдары, сүзбеден жасалған бу тағамдары, кілегей қосылған езілген сүзбе, ашытылған сүт сусындары, пісірілген алма, езілген көкөніс және жеміс езбесі, 75 г дейін ақ кепкен нан. № 1а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: асқыну кезеңіндегі ойық жара ауруы (алғашқы 8-12 күнде); жіті гастриттер, созылмалы гастрит және гастродуоденитгің өршуі (емдеудің алғашқы күндерінде); асқазанға ота жасалғаннан кейін (6-7 күннен кейін); өңештің күйігі. Нысаналы мақсаты. Ас қорыту өзегін максималды механикалық және химиялық қорғау арқылы шырышты қабықтың қалпына келуіне және асқазанның рефлекторлық қозғыштығын төмендетуге, одан шығатын интероцептивті тітіркенуді азайтуға көмектеседі. Жалпы сипаттамасы. Энергия құндылығын шектеу көбінесе көмірсулар мен аз мөлшерде ақуыздар мен майларға байланысты. Асқазанның шырышты қабығын механикалық, химиялық және термиялық (өте ыстық және суық) тітіркендіретін асқазан секрециясының күшті қоздырғышы болып табылатын өнімдер алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы - 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90 г (65-70% жануарлар), майлар - до 80-90 г (20 % өсімдік), көмірсулар - 200 г, натрий хлориді - 8 г; бос сұйықтық - 1,3-1,5 л. Аспаздық өңдеу. Сұйық және жартылай сұйық консистенция түрінде піскен немесе

	буға пісірілген тағам. Тамақ ішу тәртібі. Емдәм төсек тартып жатуды сақтауға көзделген. Тамақты күніне 6 рет 2-3 сағат сайын жылы күйде (40-50 °C) бөліп-бөліп қабылдайды. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері алынып тасталады. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: сиыр етінің, бұзаудың, қоянның сіңірлерді, шандырларды және майларды алып тастағаннан кейінгі майсыз сорттары. Құс теріден тазартылады. Күніне 1 рет піскен еттен езбе немесе буда пісірілген суфле түрінде қолданылады. Тыйым салынады: ет және құс етінен басқа тағамдар. 3. Балық. Ұсынылады: күніне 1 рет (ет орнына) аз майлы сорттардың қайнатылған балықтарынан буға пісірілген суфле (көксерке және т.б.). Тыйым салынады: майлы түрлері және басқа да тағамдар. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала пісірілген немесе буға пісірілген омлеті (күніне 3-4 данаға дейін). Тыйым салынады: басқа түрде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, кілегей, сүзбе бу суфлесі. Тыйым салынады: ірімшік және сүт қышқылы өнімдері (айран, йогурт, қаймақ, сүзбе және т.б.). 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және табиғи түрде жақсы тазартылған, тамаққа қосылған зәйтүн майы. Басқа сорттарға тыйым салынады. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұнтақ жармадан, балаларға арналған күріш және қарақұмық ұнынан, талқаннан жасалған сүт сұйық ботқалары ұсынылады. Макарон өнімдері, бұршақ және басқа да ботқаларға тыйым салынады. 8. Көкөністер. Ұсынылады: гомогенделген (балалар тағамы). Тыйым салынады: басқа түрде. 9. Көжелер. Ұсынылады: күріштен, арпа және сұлы (геркулестен) жармаларынан сүтпен шырышты қайнатынды. Тыйым салынады: ет, тауық еті, балық, көкөніс, саңырауқұлақ сорпалары. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер: Ұсынылады: қант, бал, сүт киселі; желатин қосылған қышқыл емес жидектер мен жемістерден дірілдек, кисель, мусс; безелер. Тыйым салынады: шикі түрдегі жемістер мен жидектер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер алынып тасталады. 12. Сусындар. Ұсынылады: итмұрын, бидай кебегі қайнатпалары, қант қосылған сумен араластырылған жаңа піскен қышқыл емес жемістер мен жидектер шырындары, сүт немесе кілегей қосылған әлсіз шай. Тыйым салынады: кофе, какао, квас, газдалған сусындар. № 1б емдәмі Қолдану көрсеткіштері: асқыну кезеңіндегі ойық жара ауруы (№1а емдәмінен 8-12 күн болғаннан кейін); жіті гастрит және созылмалы гастриттің өршуі; асқазанға отадан кейін (№1а емдәмінен өту). Нысаналы мақсаты. № 1а емдәмдегідей, бірақ асқазанның біркелкі қорғалуымен (№1а және 1 емдәмдер арасындағы орташа). Жалпы сипаттамасы. Көмірсулардың әсерінен энергия құндылығын қалыпты шектеу. Ақуыздар мен майлардың қалыпты мөлшері. Асқазанды химиялық және термиялық түрде тітіркендіретін асқазан секрециясының күшті қоздырғыштары алынып тасталады; асқазанды механикалық қорғалуы № 1а диетасына қарағанда қатаң емес. Энергетикалық құндылығы - 10048-10886 кДж (2400-2600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 90 г (60-65% жануарлар), майлар - 90 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 300-350 г, натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық

	- 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Буда пісірілген немесе дайындалған түрде жартылай сұйық және езбе тәрізді консистенциясы бар тағам. Тамақ ішу тәртібі. Тамақты жартылай төсек тартып жату жағдайында 2-3 сағат сайын күніне 6 рет бөліп-бөліп жылы күйде (40-50 °С) қабылдайды. Ұсынылады: № 1а емдәміне қосымша – 70-100 г ақ кепкен нан және құрғақ бисквит, кнельдер, жентектелген ет түйірлері, езбе, пісірілген ет пен балықтан жасалған суфле; сүт қосылған езілген сүзбе. Шырышты сорпалардың орнына езілген сорпалар. Көкөніс езбелері, жаңа алынған қаймақ тұздығы. № 1а емдәммен салыстырғанда № 1б диеталық рұқсат етілген кеңейтімдерді ескере отырып, шектеулер аз. № 1 (негізгі) емдәмі Қолдану көрсеткіштері: өршуі басылған және ремиссия кезеңінде асқазанның қалыпты және жоғарылаған секрециясы бар ойық жара ауруы және созылмалы гастрит (3-5 ай ішінде); асқыну кезеңінде секреторлық жеткіліксіздігі бар созылмалы гастрит; сауығу кезеңінде жіті гастрит; асқазанға ота жасағаннан кейінгі қалпына келтіру кезеңінде (№1а және 1б емдәмдерден кейін). Нысаналы мақсаты. № 1б диетадағыдай, бірақ асқазанның қорғалуы аздығымен. Жалпы сипаттамасы. Жеткілікті энергетикалық құндылығы бар және негізгі қоректік заттардың қалыпты қатынасы бар емдәм. Химиялық және термиялық тамақ тітіркендіргіштері асқазан секрециясының күшті стимуляторлары алынып тасталады. Асқазанды механикалық қорғау № 1б диетасына қарағанда қатаң емес. Энергетикалық құндылығы - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60 % жануарлар), майлар – 100 г (20-30% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г; натрий хлориді - 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тамақты буда дайындайды, езілген түрінде пісіреді және береді. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5-6 рет жылы күйде (40-50 °С) қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген немесе кептірілген 1-сұрыпты жоғары және 1-сұрыпты бидай наны; майқоспасыз тоқаштар (аптасына 1-2 рет); құрғақ бисквит, майықоспасыз печенье («Мария» типті). Тыйым салынады: қара бидай наны, жаңа піскен, құймақ, бәліштер, қаусырма, тоқаштар, (№1емдәм - хирургиялық - № 1 емдәмнен әлсіз ет, балық және көкөніс сорпаларын қосып, қаймағы алынбаған сүтті шектеумен ерекшеленеді). 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: сіңірсіз және шандырсыз майы жоқ еттің сорттары (сиыр еті, бұзау, қоян), қайнатылған немесе буда пісірілген түрінде, езілген (котлеттер, кнельдер, жентектелген ет түйірлері, езбе, суфле, орама және т.б.) терісі жоқ тауық еті мен күркетауық еті, бұзау, қоян, кесек түрінде пісірілген балапан еті, пісірілген еттен жасалған бефстрогандар. Қайнатылған және буда пісірілген тіл мен бауыр. Майсыз, сіңірсіз, тұздалмаған ветчина; докторлық және диеталық майдалап кесілген шұжықтар; ет ірімшігі, бауыр паштеті. Тыйым салынады: ет пен құс етінің қуырылған және бұқтырылған майлы және сіңірлі сорттары, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз терісі жоқ кесек түрінде немесе котлет массасы түрінде қайнатылған немесе буда

	пісірілген түрде, көкөністі шырмен құйма. Аз мөлшерде аз тұздалған түйіршіктелген уылдырық. Тыйым салынады: майлы түрлері (бекіре, қызыл балық және т.б.), ысталған, тұздалған, қуырылған, бұқтырылған. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала пісірілген жұмыртқа, буға пісірілген омлеті және уыздық (күніне 2 жұмыртқа). Тыйым салынады: бітеу пісірілген, қуырылған жұмыртқа мен омлет, шикі жұмыртқаның ақтығы. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймағы алынбаған сүт, кілегей, бір күндік қатық, жаңа піскен қышқыл емес қаймақ және тағамдағы сүзбе (жалқау вареникте, көмештер, пудингтер және т.б.); езілген тұзсыз ірімшік. Тыйым салынады: қышқылдығы жоғары сүт өнімдері, тұзды ірімшіктер. 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және табиғи түрде жақсы тазартылған, тамаққа қосылған зәйтүн майы және күнбағыс майы. Басқа майлар және қатты қуырылған май алынып тасталады. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: сүтке немесе суға пісірілген ботқалар – ұнтақ жарма, жақсы қайнатылған күріш, езілген қарақұмық және сұлы жармасы. Буға піскен пудингтері, суфле, ұнтақталған жармалардан котлеттер. Қайнатылған туралған макарон өнімдері. Тыйым салынады: тары, арпа жармасы, арпа, қарақұмық (дәндер), бұршақ дақылдары, тұтас макарондар. 8. Көкөністер. Ұсынылады: суда немесе буға пісірілген және езілген (езбе, суфле) қызылша, картоп, сәбіз, гүлді қырыққабат, жасыл бұршақ; буға піскен пудингтері; тілімдерге кесілген, пісірілген түрдегі кәді мен асқабақ. Кейде аз мөлшерде піскен қышқыл емес қызанақ. Тыйым салынады: басқа көкөністер, тұздалған, ашытылған, маринадталған көкөністер мен саңырауқұлақтар, консервіленген көкөністер. 9. Көжелер. Ұсынылады: рұқсат етілген езілген көкөністер қосылған езілген көкөністерден, сүт, жарма, вермишельден немесе үй кеспесінен; көкөністерден, алдын ала пісірілген тауықтардан немесе еттен жасалған сүт езбе көжелері. Сары май, қышқыл емес қаймақ, жұмыртқаның сарысы қосылады. Тыйым салынады: ет, тауық еті, балық сорпасы, саңырауқұлақ және көкөніс қайнатпалары, борщ, щи, окрошка. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: езбе, дірілдек, кисель, мусстар, езілген компоттары түрінде піскен тәтті жемістер мен жидектер. Пісірілген алма (терісі жоқ). Көпіршітілген ақуыздан тәтті тағамдар (мусстар, самбуктар), көпіршітілген кілегей, кремдер, сүт киселі. Қант, бал, тәтті жидектер мен жемістерден жасалған джемдер мен тосаптар, пастила, зефир. Тыйым салынады: шикі күйінде қышқыл және піспеген жидектер мен жемістер, шоколад, халва, өңделмеген кептірілген жемістер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт, қаймақ, жұмыртқа-майлы тұздықтары. Көжелерге майдалап туралған аскөк; ванилин. Тыйым салынады: басқа тұздықтар мен дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: сүт немесе кілегей қосылған әлсіз шай, сүттегі әлсіз какао, тәтті жеміс-жидек шырындары, итмұрынның, бидай кебегінің қайнатпасы. Тыйым салынады: квас, кофе, газдалған сусындар, қышқыл жидектер мен жемістердің шырындары. № 4 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: асқыну кезеңіндегі созылмалы

	колиттер мен энтероколиттер; аурудың басындағы жіті гастроэнтероколиттер (аш күннен кейін); дизентерия, іш сүзегі, ішек туберкулезі (алғашқы 5-7 күн ішінде). Нысаналы мақсаты: ішекті барынша механикалық, химиялық және термиялық қорғау; қабыну процесін жою және бұзылған функцияларды қалпына келтіру үшін жағдай жасау; ішектердегі ашыту және шіріту процестерін азайту. Жалпы сипаттамасы. Энергия құндылығының төмендеуі негізінен көмірсулар мен майларға байланысты; ақуыздардың мөлшері физиологиялық нормаға сәйкес келеді; натрий хлориді құрамының төмендеуі. Механикалық, химиялық және термиялық тітіркендіргіштер алынып тасталады; ішектердегі ашыту және шіріту процестеріне ықпал ететін өнімдер, сіңірілмейтін тамақ, өт шығарудың күшті стимуляторлары, асқазан мен ұйқы безінің секреторлық қызметі, сондай-ақ бауырды тітіркендіретін заттар. Энергетикалық құндылығы - 8583 кДж (2050 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60-70% жануарлар), майлар - 70 г (40-50 г сары май), көмірсулар - 250 г (30-50 г қант); натрий хлориді - 8-10 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тамақ қайнатылады, буға пісіріледі және сұйық, езбе және үгітілген түрінде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Төсек тартып жатуды сақтай отырып, күніне 3-6 рет жылы күйде бөліп-бөліп тамақтану. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: жоғары сұрыпты ұннан пісірілген бидай наны, өткен күні пісірілген нан өнімдері (шектеулі); бидай нанынан жасалған кепкен нан; майқоспасыз печенье. Тыйым салынады: қара бидай және жаңа піскен нан; майқоспа қамырдан жасалған бұйымдар,жұқа құймақтар, құймақтар. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: жирные сорта: сиыр етінің, бұзаудың, тауықтың, күркетауықтың майсыз сорттары, үгітілген және туралған, суға немесе буға пісірілген, нанның орнына тартылған етке күріш қосылған; тартылған ет ұсақ тормен ет тартқыштан 2-3 рет өтеді. Қайнатылған балапан еті. Үгітілген еттен құйма. Тыйым салынады: майлы сорттар: бұқтырылған және қуырылған қой еті, шошқа еті, қаз, үйрек, шұжық, ветчина, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: кесекпен майсыз (көксерке, алабұға және т.б.), туралған және үгітілген, суда немесе буға пісірілген, құйылып ұйыған балық, аз тұздалған түйіршікті уылдырық. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, маринадталған, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала піскен жұмыртқа, буда піскен омлеті, тағамдардың құрамында (күніне бір). Тыйым салынады: шикі, қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: ацидофильді сүт және паста, үгітілген кальциленген сүзбе. Тыйым салынады: қаймағы алынбаған сүт, кілегей, қаймақ, бір күндік айран, ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі және дайын тағамдардағы сары май. Тыйым салынады: басқа майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: суға немесе майсыз сорпаға піскен күріш, ұнтақ жарма, сұлы, қарақұмық ботқа түрінде, буға піскен пудингі, қайнатылған вермишель. Тыйым салынады: арпа, тары, арпа жармасы, бытырап піскен ботқалар, макарон көмеші,

	бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатпа түрінде (сорпаға қосылады). Тыйым салынады: барлық түрлері. 9. Көжелер. Ұсынылады: күріш, ұнтақ жарма, вермишель, жентектелген ет түйірлері бар майсыз әлсіз еттен, тауық етінен немесе балықтан сорпа. Сары май қосылған сол сорпалардан шырышты көжелер. Тыйым салынады: күшті және майлы сорпадағы көжелер, сүт, көкөністер, бұршақ дақылдары, суық көжелер. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: алма езбесі. Қышқыл емес жидектер мен жемістердің шырындарынан жасалған кисель мен дірілдек, кептірілген қарақат, көкжидек, итмұрын, айва, мойыл қайнатпалары. Қант шектеулі мөлшерде. Тыйым салынады: жаңа піскен жемістер мен жидектер, кептірілген жемістер, компоттар, бал, тосап және басқа да тәттілер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сары май, майсыз сорпа. Тыйым салынады: дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: шай (әсіресе жасыл шайдың тұнбасы), кофе, судағы какао. Сумен сұйылтылған қышқыл емес жидектер мен жемістердің шырындары. Кептірілген қарақат, көкжидек, мойыл, кизил, айва, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: сүт қосылған кофе мен какао, квас, жүзім шырыны, газдалған және салқын сусындар. № 4б емдәмі Қолдану көрсеткіштері: созылмалы колиттер мен энтероколиттер бұлдыр өршу кезеңінде (№4 емдәмнен кейін); жіті энтероколит жақсару кезеңінде; бұл аурулардың асқазан, ұйқы безі, бауыр және өт жолдарының зақымдалуымен үйлескен жағдайларда. Нысаналы мақсаты. Ішектің орташа механикалық және химиялық қорғалуы. Қабыну процесін азайтуға, ішектердегі ашыту мен шірік процестерін шектеуге, ішектің және ас қорыту жүйесінің басқа мүшелерінің бұзылған функционалды жағдайын қалыпқа келтіруге жағдай жасау. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы бойынша тұз мөлшерін аз шектеумен толымды. Шырышты қабықтың және тағамдық арнасының рецепторлық аппаратының механикалық, химиялық және термиялық тітіркендіргіштері біршама шектелген; ішектердегі ашыту және шіріту процестеріне ықпал ететін, өт бөлінуін, асқазанның, ұйқы безінің секреторлық қызметін күрт ынталандыратын және бауырды тітіркендіретін өнімдер мен тағамдар, қорытылмайтын тағам. Энергетикалық құндылығы - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100-120 г (60-65 % - жануарлар), майлар - 100-120 г (сары майдың басым болуымен), көмірсулар - 400-500 г (50-70 г қант); натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылады, буға пісіріледі, қатқыл қыртыссыз қыздырып пісіріледі, ұсақталған немесе үгітілген түрінде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 5-6 рет бөліп-бөліп тамақтану Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген бидай наны, құрғақ бисквит, құрғақ печенье аптасына 1-2 рет; көтере алса сүзбе, қайнатылған ет және жұмыртқа, алма қосылған жақсы пісірілген майқоспасыз тоқаштар және бәліштер шектеулі мөлшерде. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сиыр еті, тауық еті, күркетауық (терісіз) туралған және үгітілген түрінде

	(котлеттер, жентектелген ет түйірлері, кнельдер, суфле және т.б.), буға пісірілген, көмештелген, ұнтаққа аунатылмаған аздап қуырылған. Бұзау, қоян, балапан еттері, тіл - пісірілген және бұқтырылған. Тыйым салынады: майлы ет сорттары, үйрек, қаз еттері, шұжық, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз, кесекпен, қайнатылған, құйылып ұйыған, туралған (ұнтаққа аунатылмаған қуырылған котлеттер, орама және көмештелген пудингтер). Кета және қара түйіршікті уылдырығы. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, маринадталған, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала піскен жұмыртқа, көмештелген және буға піскен омлеттері, тағам қрамында (күніне екі жұмыртқаға дейін). Тыйым салынады: шикі, қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, кілегей, аз мөлшерде қышқыл емес қаймақ, тек тағам құрамында (жақсы көтере алуымен), Тернер бойынша қышқылдығы 90%-дан аспайтын сүт қышқылды сусындар (айран, ацидофильді сүт, майлы айран және т.б.), жаңа дайындалған сүзбе, сүзбе пастасы, буға піскен немесе көмештелген сүзбе пудингі; тұссыз ірімшік («ярославский», «советский», «угличский», «российский» және т.б.). Тыйым салынады: сүт, кілегей, табиғи түрдегі қаймақ, қышқылдығы жоғары сүт қышқылы өнімдері (айран, сүзбе және т.б.), тұзды ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және тағам құрамында сары май. Басқа майлар алынып тасталады. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: күріш, геркулес, сұлы, қарақұмық 1/2-1/3 сүт қосылған, пудингтер, ірімшік көмеші қосылған суда жасалған ботқа түрінде. Қайнатылған вермишель мен кеспе. Тыйым салынады: арпа, қарақұмық (дән), тары, ұнтақ жарма, макарондар, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған және езілген сәбіз, гүлді қырыққабат, кәді, асқабақ, картоп (шектеулі), езілген көкөністерден суфле, піскен шикі қызанақ (100-150 г дейін). Тыйым салынады: шомыр, шалғам, қырыққабат, қызылша, шалқан, тарна, қияр, қымыздық, асжапырақ, пияз, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: әлсіз майсыз ет немесе балық сорпасындағы көжелер, әбден қайнатылған жармамен, вермишельмен, кеспемен, майдалап туралған көкөністермен, жентектелген ет түйірлерімен көкөніс қайнатпалары. Тыйым салынады: сүт көжесі, бұршақ дақылдарынан көжелер, қышқылтым көже, борщ, щи, окрошка, қызылша сорпасы. 10. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс қайнатпасы мен ет сорпасындағы тұздық, қаймақты тұздық, бешамель, жемісті тұздық. Аскөк, ақжелкен, лавр жапырағы, даршын, ванилин. Тыйым салынады: ашты және майлы тұздықтар, бұрыш, желкек, қыша. 11. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. көтере алғанда тәтті сорттардың піскен жидектері мен жемістері (құлпынай, алма, алмұрт, мандарин) шикі түрінде аз мөлшерде. Жаңа піскен немесе пісірілген алма. Кисельдер, дірілдек, мусстар, қышқыл емес жидектер мен жемістерден езілген компоттары. «Снежки» және «меренги» безелері. Мармелад, зефир, жеміс қағынан жасалған кәмпит. Жидектер мен жемістердің тәтті сорттарынан джемдер мен тосаптар. Қант аз мөлшерде.

	Тыйым салынады: жүзім, сары өрік, шабдалы, қара өрік, қауын, қарбыз, ірі дәндері бар жидектер, кептірілген жемістер, бал, балмұздақ, крем өнімдері. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, итмұрын сорпасы, сумен сұйылтылған қышқыл емес жидектер мен жемістердің шырындары. Тыйым салынады: жүзім шырыны, газдалған және суық сусындар № 4в емдәмі Қолдану көрсеткіштері: жіті колиттер және сауығу сатысындағы энтероколиттер (№4б емдәмінен кейін, ұтымды тамақтануға көшу ретінде); ремиссия кезеңіндегі созылмалы энтероколиттер, сондай-ақ осы аурулардың ас қорыту жүйесінің басқа да органдарының зақымдануымен үйлескен кезде; ішек функцияларының елеусіз бұзылуымен жіті және созылмалы инфекциялық аурулар. Нысаналы мақсаты. Дұрыс тамақтануды қамтамасыз ету, ішектерді аздап қорғау, ас қорыту органдарының бұзылған функцияларын қалпына келтіру және өтем жағдайын қолдау үшін жағдай жасау. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы жағынан толық рацион, механикалық тітіркендіргіштерін аз-ақ шектеумен және шырышты қабықтың химиялық тітіркендіргіштерін және тағам каналының рецепторлық аппаратын орташа шектеумен, ішектердегі ашыту және шіріту процестерін күшейтетін өнімдер мен тағамдарды қоспағанда, өт шығарудың күшті стимуляторлары, асқазан мен ұйқы безінің секреторлық қызметі, сондайақ бауырды тітіркендіреді. Энергетикалық құндылығы - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100-120 г (60 % жануарлар), майлар - 100-120 г (15-20% өсімдік), көмірсулар - 400-500 г; натрий хлориді - 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тамақ қайнатылады, пісіріледі, бұқтырылады, қатты қабықсыз, негізінен ұсақталмаған түрінде қолданылады. Қуырылған тағамдар шектеледі (әсіресе ұнтаққа аунатылған). Тамақ ішу тәртібі. Күніне 5 рет тамақтану. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген бидай наны, құрғақ бисквит, құрғақ печенье; тәтті кепкен нан (аптасына 1-2 рет аз мөлшерде), майқоспасыз тоқаштар немесе ірімшіктен, піскен ет пен жұмыртқадан және алмадан жасалған бәліштер, ірімшіктен жасалған ватрушка. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған, бұқтырылған, пісірілген, кейде қуырылған (ұнтаққа аунатпай) туралған немесе сирек кесек түрінде, аз мөлшерде майсыз, сіңірсіз сиыр еті, бұзау, қоян, тауық, күркетауық (терісіз) еттері. Диеталық, докторлық, сүт шұжықтары, шұжықша. Тыйым салынады: майлы сұрыпты ет, үйрек, қаз, шұжықтар, рұқсат етілгеннен басқа, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері, қайнатылған, құйылып ұйыған, буға піскен, кейде қуырылған (ұнтаққа аунатпай), туралған немесе кесек түрінде. Жібіген туралған майшабақ шектеулі мөлшерде. Уылдырық. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, маринадталған түрлері, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала піскен жұмыртқа, көмештелген және буға піскен омлеттер, тағам құрамында (күніне екі жұмыртқаға дейін). Тыйым салынады: шикі, қуырылған, қатты піскен жұмыртқа. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: тағамдағы сүт, аз

	мөлшерде қышқыл емес қаймақ, тек тағамда, сүт қышқылды сусындар (ацидофил, айран, майлы айран) жақсы көтере алғанда, қышқыл емес, кальциленген табиғи сүзбе, сүзбе пастасы, буду піскен және көмештелген пудингтер түрінде, ащы емес ірімшік. Тыйым салынады: сүт, ащы және тұзды ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және қабылдау үшін 15 г дейін тағам құрамында, ерітілген (қуыру үшін), тазартылған өсімдік майлары. Басқа майларға тыйым салынады. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: барлық жармалар мен макарон өнімдері, судағы немесе суда сүтпен жартысындағы ботқалар, ет сорпасында, пудингтер, крупениктер, палау, зраза, котлеттер (ұнтаққа аунатпай). Тыйым салынады: бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған, буға пісірілген, көмештелген, езбе түрінде, аз мөлшерде картоп, қызылша (көтере алғанда), сәбіз, гүлді қырыққабат, кәді, асқабақ, , піскен шикі қызанақ. Тыйым салынады: шомыр, шалғам, қырыққабат, қызылша, шалқан, тарна, қияр, қымыздық, асжапырақ, пияз, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: ет немесе балық сорпасында, майдалап туралған көкөністермен (жармалармен, вермишельмен) көкөніс қайнатпасында. Тыйым салынады: күшті және майлы сорпалар, сүт көже, қышқылтым көже, окрошка. 10. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс қайнатпасында және ет сорпасында, қаймақты тұздық,бешамель, жемісті тұздық. Аскөк, ақжелкен, лавр жапырағы, даршын, ванилин. Тыйым салынады: ащы және майлы тұздықтар, бұрыш, желкек, қыша. 11. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: піскен жидектер мен жемістер шикі түрінде. Пісірілген алма. Компоттар, кисельдер, дірілдек, мусстар, суфле, тосап, піскен жидектер мен жемістерден жасалған джемдер, кептірілген жемістерден жасалған компоттар. Мармелад, зефир, жеміс қағынан жасалған кәмпит, ирис, кілегейлі помадкалар. 12. Сусындар. Ұсынылады: шай, кофе, сүт қосылған какао, итмұрын қайнатпасы, қышқыл емес жидектер мен жемістердің және қызанақ шырындары. Тыйым салынады: жүзім шырыны, газдалған сусындар және квас. № 5 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: жіті гепатиттер және сауығу кезеңіндегі холециститтер, созылмалы гепатиттер, бауыр циррозы, асқынудан тыс өт жолдарының қабыну зақымданулары (холециститтер, холангиогепатит және т.б.); бауыр және өт жолдары функцияларының бұзылуымен қатар жүретін аурулар. Барлық жағдайларда асқазан мен ішектің қатар жүретін аурулары жоқ. Нысаналы мақсаты. Бауыр мен өт жолдарының бұзылған функцияларын қалыпқа келтіруге, холестерин мен май алмасуын, бауырда гликогеннің жинақталуын реттеуге ықпал ету, өт шығару және ішектің қозғалыс функциясын ынталандыру. Жалпы сипаттамасы. Қуыру процесінде пайда болатын пуриндерге, азотты экстрактивті заттарға, холестеринге, қымыздық қышқылына, эфир майларына, майдың тотығу өнімдеріне (акролеиндер, альдегидтер) бай тағамдарды қоспағанда, энергия құндылығы бойынша ақуыздар, майлар мен көмірсулардың жеткілікті мөлшері бар толық емдәм. Липотропты заттардың (холин, метионин, лецитин) мөлшері артып, құрамында талшық пен

	сұйықтықтың көп мөлшері бар. Энергетикалық құндылығы - 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 90-100 г (60 % жануарлар), майлар - 80-100 г (30% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г (70-90 г қант), натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,8-2,5 л. Аспаздық өңдеу. Қуыруға рұқсат етілмейді, тағамды ұнтақтау қажет емес. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5 рет жылы күйде қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген немесе кептірілген бидай мен қара бидай наны. Майқоспасыз печенье. Тыйым салынады: жаңа піскен нан, майқоспа қамырынан жасалған бұйымдар, кремді торттар, қуырылған түрде. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: пісірілген, алдын ала қайнатумен көмештелген, кесекпен немесе туралған майсыз, сіңірсіз сиыр еті, қоян, күркетауық, тауық еттері (теріні алып тастайды), майсыз ветчина, докторлық және диеталық шұжықтар. Тыйым салынады: еттің майлы сорттары, қаз, үйрек, жабайы аң мен құс еттері, ми, бауыр, бүйрек, консервілер, ысталған ет, қуырылған тағамдар. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері, кесекпен, пісірілген, алдын ала қайнатумен көмештелген, құйылып ұйыған (көкөніс қайнатпасында), турама салынған. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, консервілер, дәнді уылдырық (бекіре, кета, қызыл балық). 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: көмештелген ақуыз омлеті, тағам құрамына күніне 1 сарыуыздан аспау керек. Тыйым салынады: қатты пісірілген, қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, айран, қатық, қаймақ тағамға дәмдеуіш ретінде, қышқыл емес сүзбе және одан жасалған тағамдар (пудинг, көмеш, жалқау варениктер, ащы емес ірімшік). Тыйым салынады: кілегей, жоғары қышқылдығы бар сүзбе. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және өсімдік майлары: күнбағыс, зәйтүн, жүгері. Тыйым салынады: ерітілген май, қатты қуырылған майлар, шошқа майы, сиыр майы, қойдың құйрық майы, маргарин, аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: толық ассортименттегі дәнді дақылдар ботқа түрінде (әсіресе сұлы және қарақұмық), сүзбе, сәбіз, кептірілген жемістер қосылып көмештелген пудингтер, көкөністер немесе жемістер қосылған палау. Қайнатылған вермишель мен кеспе. Тыйым салынады: бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: шикі, қайнатылған, бұқтырылған және көмештелген түрде, қайнағаннан кейінгі пияз, қышқыл емес ашытылған қырыққабат. Тыйым салынады: шалғам, шомыр, қымыздық, асжапырақ, шалқан, сарымсақ, саңырауқұлақтар, маринадталған көкөністер. 9. Көжелер. Ұсынылады: сүт көже, көкөніс қайнатпасында жармамен, вермишельмен, кеспемен көжелер, жемісті көже, борщ және вегетариандық щи. Тұздыққа арналған ұн мен көкөністер қуырылмайды. Тыйым салынады: ет және балық сорпасындағы көжелер, саңырауқұлақ шырымен көже, жасыл щи, окрошка. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: қышқыл емес сортты жемістері мен жидектері, компоттар, кисель, дірілдек, олардан жасалған мусстар, «снежок» безесі, «меренги» безесі, қант, бал, тосап, шоколад емес кәмпиттер,

	мармелад, жеміс қағынан жасалған кәмпит. Тыйым салынады: қышқыл жеміс сорттары, шоколад, балмұздақ, кремді өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүтті, қаймақты, көкөністі тұздықтар, жеміс-жидек дәмқосары. Тұздыққа арналған ұн қуырылмайды. Ақжелкен, аскөк, даршын, ванилин. Тыйым салынады: ащы, ет және балық сорпасындағы, саңырауқұлақ шырымен, бұрыш, қыша, желкек. 12. Сусындар. Ұсынылады: лимон қосылған шай, сүт қосылған кофе, көкөніс, жеміс-жидек шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: кофе, какао, салқын сусындар. № 5а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: аурудың бастапқы сатысындағы жіті гепатиттер мен холециститтер; созылмалы гепатиттердің, өт жолдарының қабыну зақымдануларының өршуі (холециститтер, ангиохолиттер және т.б.); өт жолдарына ота жасағаннан кейін; бауыр мен өт жолдарының аурулары (гепатиттер, циррозлар, холециститтер және т. б.) асқазан мен ішектердегі айқын қабыну процестерімен не асқазанның немесе жіңішке ішектің ойық жара ауруымен үйлескенде. Нысаналы мақсаты. Бауыр мен өт жолдарының бұзылған функцияларын қалпына келтіруге, бауырда гликогеннің жиналуына ықпал ету, асқазан мен ішектерді бір уақытта механикалық және химиялық сақтаумен өт бөлінуін ынталандыру. Жалпы сипаттамасы. Энергия құндылығы бойынша ақуыздар мен көмірсулардың жеткілікті мөлшері бар, майларды, ең алдымен баяу еритін, натрий хлоридін шектейтін, пуриндерге, азотты экстрактивті заттарға, холестеринге, қымыздық қышқылына, ірі талшыққа, майлы тағамдарға бай өнімдерді қоспағанда, толық емдәм. Липотропты заттардың (холин, метионин, лецитин), дәрумендер мен сұйықтықтардың мөлшері артты. Энергетикалық құндылығы - 9839-11514 кДж (2350-2750 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-100 г (60 % жануарлар), майлар - 70-80 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г (80-90 г қант), натрий хлориді - 8 г; бос сұйықтық - 2-2,5 л. Аспаздық өңдеу.Қайнатуға рұқсат етіледі, тамақ сұйық және үгітілген түрде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5 рет жылы күйде қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: ржаной и свежий хлеб, изделия из сдобного и слоеного теста. кешегі пісірілген немесе кептірілген бидай наны. Майқоспасыз печенье. Тыйым салынады: қара бидай мен жаңа піскен нан, майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған және буда піскен майсыз, сіңірсіз сиыр еті, қоян, күркетауық, тауық еттері (теріні алып тастайды) котлет массасынан жасалған өнімдер түрінде (езбе, суфле, кнел және т.б.). Теріден тазартылған қайнатылған балапан еті кейде аз мөлшерде рұқсат етіледі. Тыйым салынады: майлы сорттары, қаз, үйрек, жабайы аң мен құс еттері, бауыр, ми, бүйрек, қуырылған және бұқтырылған ет, ысталған ет, шұжық, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері, қайнатылған және буда піскен, котлет массасынан жасалған бұйымдар, езбе, қайнатылған өнімнен суфле, вегетариандық қайнатпада құйылып ұйыған балық. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, бұқтырылған,

	қуырылған, консервілер, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: буда піскен ақуыздық омлет, тағам құрамында күніне 0,5-1 сарыуыз. Тыйым салынады: басқа тағамдар түрінде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт (көтере алғанда), сүт қышқылды сусындар, шектеулі мөлшерде қаймақ негізінен тағам құрамында, қышқыл емес майсыз сүзбе және одан жасалған езілген, буға піскен тағамдар, ащы емес, үгітілген ірімшік. Тыйым салынады: қосалқы энтероколитте табиғи түрдегі сүт, майлы және қышқылдығы жоғары сүзбе, кілегей, ащы ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрде және тағам құрамында аз мөлшерде сары май және тазартылған өсімдік майлары. Тыйым салынады: басқа майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: жартысында сумен сүттегі ботқалар (ұнтақ жарма, жақсы әбден қайнатылған күріш, езілген сұлы мен қарақұмық, күріш пен қарақұмық ұнынан). Ұнтақ жарма, күріш, қарақұмық суфлесі. Қайнатылған вермишель. Тыйым салынады: тары, арпа және арпа жармасы, бытырап піскен ботқалар, макарондар, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: езілген түрде (езбе, суфле және т.б.) қайнатылған, буда піскен және шикі көкеністер. Пісірілген немесе бұқтырылған тілінген асқабақ пен цукини. Тыйым салынады: шалғам, шалқан, шомыр, қырыққабат, қымыздық, асжапырақ, сарымсақ, пияз, ашытылған, тұздалған және маринадталған көкөністер, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: жартысы сумен сүт көже, езілген көкөністер және жармалармен, езбе көже мен кремдері бар вегетариандық көжелер. Сары май немесе қаймақ қатылады. Тыйым салынады: езілмеген көкөністер мен жармалар қосылған ет, балық, саңырауқұлақ сорпалары. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: піскен тәтті жемістер мен шикі езілмеген, көмештелген, пісірілген жидектер, кисельдер, дірілдек, мусстар, зефир, жеміс қағынан жасалған кәмпит, бал, қант, тосап. Тыйым салынады: қышқыл, қатты жемістер, қатты дәндері бар жидектер (мүкжидек және т.б.), шоколад, халва, крем өнімдері, балмұздақ. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс қайнатпасында немесе жарма шырышында тұздықтар, сүт, жеміс-жидек тұздықтары. Ұн қуырылмайды. Тыйым салынады: барлық дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: лимон, сүт қосылған шайлар, сүт қосылған кофе-суррогат, итмұрын қайнатпасы, қызанақ шырыны, тәтті жеміс-жидек шырындары. Тыйым салынады: табиғи кофе, какао, суық және газдалған сусындар. № 5п емдәмі Нысаналы мақсаты. Ұйқы безінің сыртқы секреторлық функциясының тежелуіне, панкреатиялық ферменттер мен олардың ингибиторларын құруға қажетті ақуыз синтезіне, тағам каналының химиялық және механикалық сақталуына, ұйқы безі мен бауырдың майлы инфильтрациясы мен дистрофиясының алдын алуға, өт қабының рефлекторлық қозғыштығының төмендеуіне ықпал ету. 1 нұсқа. Қолдану көрсеткіштері: жіті панкреатит (3-4-ші күннен бастап) және созылмалы панкреатиттің өршуі (емдеудің басында). Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы төмен, ақуыздың қалыпты мөлшері, майлар мен көмірсулардың айтарлықтай шектелуі бар, экстрактивті заттарға бай тағамдарды алып тастау

	арқылы механикалық және химиялық тұрғыдан сақталған, ас қорыту бездерінің секрециясын ынталандыратын және құрамында ірі талшық бар емдәм. Энергетикалық құндылығы - 6280-7118 кДж (1500-1700 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80 г (30-35 % жануарлардан шыққан), майлар - 40-60 г (25% өсімдік), көмірсулар - 200 г (25 г қант), натрий хлориді - 8-10 г; бос сұйықтық - 8-10 г. Аспаздық өңдеу. Тағам сұйық және жартылай сұйық консистенциясы бар қайнатылған және буға піскен түрінде дайындалады. Тамақ ішу тәртібі. Бөліп-бөліп тамақтану күніне 5-6 рет. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай нанынан жасалған кепкен нан (күніне 50 г). Тыйым салынады: басқа ұн өнімдері. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз, сіңірсіз сиыр еті, қоян, тауық еті, күркетауық қайнатылған немесе буға піскен, езілген түрінде (суфле және т.б.). Тыйым салынады: майлы сорттар, қой еті, шошқа еті, қаз, үйрек, бауыр, ми, қуырылған және бұқтырылған бүйрек, ысталған ет, шұжық, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: суфле, кнелдер түрінде майсыз балық. Тыйым салынады: майлы түрлері, қуырылған, бұқтырылған, ысталған, тұздалған, консервілер, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: күніне 1-2 жұмыртқадан буда пісірілген ақуыздық омлет, тағам құрамында күніне 1/2 дейін сарыуыз. Тыйым салынады: басқа тағамдар түрінде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: тағамдардағы сүт, паста түрінде жаңадан дайындалған қышқыл емес сүзбе, бу пудингтері. Тыйым салынады: табиғи түрдегі сүт, кілегей, сүт қышқылы сусындары, қаймақ, майлы және қышқылдығы жоғары сүзбе, майлы және тұзды ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және дайын тағамдарға тазартылған өсімдік майлары. Тыйым салынады: басқа майлар, оларға қуыру. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: езілген, жартылай тұтқыр ботқалар (қарақұмық, сұлы және т.б.), суфле, пудингтер. Тыйым салынады: тары, арпа, бытырап піскен ботқалар, макарон өнімдері, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: картоп, сәбіз, кәді, езбе және бу пудингі түріндегі гүлді қырыққабат. Тыйым салынады: ақбас қырыққабат, шомыр, шалқан, шалғам, тарна, асжапырақ, қымыздық, сарымсақ, пияз. 9. Көжелер. Ұсынылады: жармалардан (сұлы, арпа, күріш, ұнтақ жарма) шырышты көжелер, қайнатылған еттен жасалған крем көжесі. Тыйым салынады: ет және балық сорпасында, саңырауқұлақтар мен көкөністердің қайнатпасында, сүт көже, щи, борщ, окрошка, қызылша сорпасы. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: езілген компоттар, кисельдер, мусс, дірілдек (ксилитте немесе сорбитте). Тыйым салынады: барлығы. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: жартылай тәтті жеміс-жидек қатықтары. Тыйым салынады: басқа тұздықтар мен дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: басқа сусындар, соның ішінде көкөніс және жеміс шырындары. 2 нұсқа. Қолдану көрсеткіштері: созылмалы панкреатит өршудің тынышталған кезеңінде (№5п емдәмнің 1 нұсқасынан кейінгі 5-7 күннен бастап) және ремиссия (2-4 ай ішінде.). Жалпы

	сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы жоғары, ақуыз, липотропты заттар мен дәрумендердің мөлшері жоғары, көмірсулардың (ең алдымен оңай сіңетін) және майлардың (негізінен баяу еритін), холестериннің, эфир майларының, ірі талшықтың, натрий хлоридінің, экстрактивті заттардың, пуриндердің мөлшерін шектейтін орташа емдәм. Ішектердегі ашыту процестеріне және кебуіне ықпал ететін қуырылған тағамдар мен өнімдер алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы - 10258-11304 кДж (2450-2700 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 130-140 г (60-70 % жануарлардан шыққан), майлар - 80 г (15-20% өсімдік) көмірсулар - 300-350 (30-40 г қант); натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған, буда піскен және ұсақталған түрінде дайындалады. Тамақ ішу тәртібі. Бөліп-бөліп тамақтану күніне 5-6 рет. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар № 5а диетасына ұқсас, оңай сіңетін көмірсулардың (бал, қант, тосап, кондитерлік өнімдер және т.б.) шектеуін қоспағанда; қанттың орнына ксилит ішінара қолданылады (30-40 г). № 6 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: несеп қышқылы тұздарынан (уратурия) немесе қымыздық қышқылынан (оксалурия) тастар түзе отырып құяң, несеп-тас ауруы; ет пен балықты шектеу көрсетілген басқа аурулар. Нысаналы мақсаты. Зәр қышқылының эндогендік түзілуін азайтуға, оны ағзадан шығаруға/6 пурин алмасуын қалыпқа келтіруге ықпал ету; тағаммен қымыздық қышқылының түсуін шектеу. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы бойынша көмірсулардың қалыпты құрамымен, ақуыздарды, майларды және натрий хлоридін шектеумен толық емдәм. Пуриндерге, қымыздық қышқылына бай тағамдар алынып тасталады. Сілтілі өнімдердің (сүт, көкөністер, жемістер) және сұйықтықтың мөлшері артылды. Энергетикалық құндылығы - 10886-12351 кДж (2600-2950 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 70-80 г (негізінен сүт), майлар - 80-90 г (25% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г; натрий хлориді - 8-10 г; бос сұйықтық - 2-2,5 л. Аспаздық өңдеу. Ет пен балықты қайнатылған түрінде пісіру ұсынылады, содан кейін қуыруға рұқсат етіледі. Қалған жерде аспаздық өңдеу қалыпты. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ тәулігіне 4-5 рет, аралықта – сусын ішу арқылы қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай мен қара бидай ұнынан әртүрлі түрлері. Тыйым салынады: майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сорттары, алдын ала қайнатылғаннан кейін пісірілген немесе көмештелген, шектеулі (аптасына 2-3 рет). Тыйым салынады: майлы сорттар, жас жануарлар мен құстардың еті, бауыр, бүйрек, ми, тіл, қуырылған және бұқтырылған түрінде, шұжықтар, консервілер, ысталған ет. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз қайнатылған шектеулі (аптасына 2-3 рет). Тыйым салынады: майлы түрлері, тұздалған, ысталған, консервілер, уылдырық. күніне бір, аспаздық шектеусіз. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: күніне бір жұмыртқа, аспаздық өңдеу шектеусіз. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, сүт қышқылы сусындары, қаймақ, сүзбе, табиғи ірімшік және тағам дайындау

	үшін. Тыйым салынады: тұзды және ащы ірімшіктер, жоғары қышқылдығы бар сүзбе. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май, ерітілген май, өсімдік майы. Тыйым салынады: қойдың, шошқаның, сиырдың майлары және аспаздық май. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары Ұсынылады: жармалар және макарон өнімдері, барлық ассортимент шектеулі мөлшерде, тағамды әртүрлі дайындаумен. Тыйым салынады: бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: шикі көкеністер және түрлі тағамдар түрінде. Тыйым салынады: қымыздық, асжапырақ, рауғаш, тұздалған, маринадталған саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: сүт көже, вегетариандық (борщ, щи, жарма қосылған көкөніс көжесі), суық (қызылша сорпасы, окрошка) көжелер. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: қышқыл емес сорттардың жемістері мен жидектері, жаңа піскен және кез-келген аспаздық өңдеуде, кисельдер, сүт кремдері, қант, бал, тосап, мармелад, жеміс қағынан жасалған кәмпит, безелер. Тыйым салынады: таңқурай, інжір, шоколад. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүтті, қаймақты, қызанақты тұздықтары, көкөніс қайнатпасында, ванилин, даршын, лимон қышқылы. 12. Сусындар. Ұсынылады: сүт қосылған әлсіз шай мен кофе, итмұрын қайнатпасы, жеміс-жидек шырындары. Тыйым салынады: қою шай және кофе, какао. № 7а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: ауыр ағымдағы (жеңіл тамақтан кейін) және орташа ауырлықтағы (аурудың басталуынан бастап) жіті гломерулонефрит; айқын бүйрек жеткіліксіздігі бар созылмалы гломерулонефрит. Нысаналы мақсаты. Бүйрек қызметін барынша қорғау, ақуыз алмасуын жеңілдету, диурездің жоғарылауы және ісінуді жою, ағзадан азотты шлактар мен қышқылданбаған метаболикалық өнімдерді шығаруды жақсарту, қан айналымы үшін қолайлы жағдайлар жасау және артериялық гипертензияны азайту. Жалпы сипаттамасы. Ақуыздар мен қалыпты - майлар мен көмірсулардың күрт шектелуіне байланысты емдәмнің энергетикалық құндылығын төмендету. Емдәм дәрумендермен байытылған. Бос сұйықтық шектеулі. Натрий хлориді және бүйректерді тітіркендіретін, жүрек-тамыр және орталық жүйке жүйесін қоздыратын өнімдер (экстрактивті заттарға, эфир майларына, қымыздық қышқылына бай) алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы - 9211 кДж (2200 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 20 г, майлар - до 80 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 350 г, натрий хлориді - 1,5-2 г (тұзсыз нан пайдаланылатын өнімдердегі құраммен шектеледі); бос сұйықтықтың мөлшері алдыңғы тәулікте науқастың несеп көлемінен (200-300 мл) тең немесе сәл артық болуы тиіс. Аспаздық өңдеу. Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады; қайнату, көмештеу, жеңіл қуыру қолданылады Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5-6 рет төсек тартып жату режимін сақтай отырып қабылданады. Емдәм 5-7 күнге тағайындалады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: тұзсыз нан, тұзсыз ашытқыда құймақ және жұқа құймақтары. Тыйым салынады: күнделікті пісірілетін нан, кондитерлік өнімдер, натрий гидрокарбонаты (сода) қосылған ұн өнімдері. 2. Ет және құс еті. алынып тасталады. 3. Балық. алынып

	тасталады. 4. Жұмыртқа. Сарысы тағамда шектеулі. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймағы алынбаған сүт, кілегей, қатық, қаймақ. Тыйым салынады: сүзбе, ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май, ерітілген май, өсімдік майы. Тыйым салынады: шошқа майы, қойдың майы, сиыр майы, маргарин, аспаздық май. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: жармалар мен макарон өнімдері ассортименті және аспаздық өңдеу әдістері шектеусіз. Тыйым салынады: бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: жаңа піскен, түрлі тағамдар түрінде. Пияз тағам құрамында қайнаған және қуырылған. Ақжелкен, аскөк. Тыйым салынады: ашытылған, тұздалған, маринадталған, асжапырақ, қымыздық, шалғам, шомыр, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: жармалы, көкөністі, жемісті көжелер, қаймақ, қуырылған пияз, көк шөп салынады. Тыйым салынады: сүт көже, бұршақ, ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: кез-келген жемістер мен жидектер; шикі, пісірілген, кептірілген, компоттар, кисельдер, дірілдек, қант, бал, тосап, шоколад емес кәмпиттер. Тыйым салынады: сүт кремі, шоколад, балмұздақ. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт және қызанақ тұздықтары, көкөніс және жеміс тұздықтары. Лимон қышқылы, ванилин, даршын. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпаларынан тұздықтар, бұрыш, желкек, қыша. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, итмұрын қайнатпасы, жеміс, жидек және қызанақ шырындары. Тыйым салынады: кофе, какао, минералды сулар. Бүйрек жеткіліксіздігі бар науқастарда бұл емдәмнің нұсқасы ұсынылады, онда жануарлардан алынатын ақуыздың 75% басым болады. № 7а диетасының бұл нұсқасында, жоғарыда айтылғандардан айырмашылығы, күнделікті пісірілген нанның орнына жүгері крахмалы мен бидай кебекгінен ақуызсыз нан қолданылады, ет пен құс еті ұсынылады (майсыз сиыр еті, бұзау, қоян, тауық, күркетауық немесе туралған, алдын-ала қайнатылғаннан кейін қуырылған), балық (майсыз түрлер, кесек немесе туралған, алдын-ала қайнатылғаннан кейін қайнатылған немесе қуырылған), жұмыртқа (күніне бір рет пісіру үшін және ақуыз омлеті түрінде), сүзбе, кәдімгі саго жармаларының орнына дәнді дақылдар мен ісінген амилопектин крахмалынан жасалған арнайы макарондар. № 7в емдәмі Қолдану көрсеткіштері: жіті гломерулонефрит және созылмалы гломерулонефриттің өршуі (№7а диетада болғаннан кейін). Нысаналы мақсаты. Бүйрек қызметін қорғау, қабынуға қарсы әсері, диурездің ұлғаюы, ағзадан азотты шлактар мен қышқылданбаған метаболикалық өнімдерді шығаруды жақсарту, артериялық гипертензияны азайту және қан айналымы үшін қолайлы жағдайлар жасау. Жалпы сипаттамасы. Ақуыздардың қалыпты шектелуі, сұйықтық құрамының айтарлықтай төмендеуі. Натрий хлориді тағамға салынбайды, дәрігердің нұсқауы бойынша науқастың татымына қарай жеке тағамдарды тұздау үшін күніне 2 г. дейін беріледі. Энергетикалық құндылығы -* 11304-12560 кДж (2700-3000 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 40 г, майлар - 80-90 г (20-25 % өсімдік); көмірсулар - 450-500 г, натрий хлориді - 2-3 г

	(өнімдерде); бос сұйықтық - алдыңғы тәуліктегі науқастың зәрінің көлеміне тең немесе одан сәл асатын мөлшерде (200-300 мл). Аспаздық өңдеу № 7а емдәміне ұқсас. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5-6 рет қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдардың тізімі № 7а диетадан күнделікті қайнатылған ет немесе қайнатылған балық (50 г) және 200 мл сүт немесе айран немесе 1 жұмыртқа немесе 100 г сүзбе қосумен ерекшеленеді. № 7 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: созылмалы гломерулонефрит (процестің тынышталуы кезінде), жіті гломерулонефрит (қалпына келтіру сатысында), жүкті әйелдердің нефропатиясы, аз тұздалған емдәм көрсетілген басқа аурулар. Нысаналы мақсаты. Бүйрек функциясын қалыпты қорғау, қан қысымы мен ісінуді азайту және ағзадан азотты токсиндер мен қышқылдандырылған метаболикалық өнімдерді шығаруды жақсарту. Жалпы сипаттамасы. Ақуыз, натрий хлориді, бос сұйықтық, жүрек-тамыр және орталық жүйке жүйесін қоздыратын бүйректерді тітіркендіретін заттар, ет, сүт және саңырауқұлақ сорпалары, эфир майлары мен қымыздық қышқылына бай тағамдар шектеулі. Энергетикалық құндылығы - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80 г (50% жануарлар), майлар – 90 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-500 г (100 г қант); натрий хлориді - 5-7 г (олардың ішінде 3-5 грамм науқастың қолына беріледі, ал қалғаны өнімдерде болады); бос сұйықтық - 0,8-1 л. Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған және ұсақталған түрінде қолданылады; ет пен балықты алдын-ала қайнатқаннан кейін қуыруға рұқсат етіледі. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады. Ұсынылады: ақуызға бай тағамдардың (ет, балық, сүзбе, жұмыртқа ақтығы және т.б.) көбеюімен № 7б диетасындағы өнімдер мен тағамдар. Тыйым салынады: № 7А диетасындағы бірдей тағамдар. № 8 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: семіздік (ас қорыту жүйесінің бұзылуы болмаған кезде). Нысаналы мақсаты. Денедегі майлы тіндердің артық жиналуын болдырмау және жою. Жалпы сипаттамасы. Энергия құндылығының төмендеуі, негізінен көмірсулар (әсіресе оңай сіңетін) және аз мөлшерде майлар есебінен. Натрий хлоридін, бос сұйықтықты шектеу. Ақуыздардың (әсіресе жануарлардың есебінен) және талшықтың орташа мөлшері. Экстрактивті заттар мен дәмді дәмдеуіштерді жою. 1 кесте. Семіздікке шалдыққан науқастар үшін азайтылған емдәмдердің химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы № 8 емдәмнің нұсқасы; 8 (негізгі) Ақуыз, г 100-110, Майлар, г 80-90, Көмірсулар, г 120-150, Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 6699-7746 (1600-1850). 8а (орташа редукция) Ақуыз, г 70-80, Майлар, г 60-70, Көмірсулар, г 70-80, Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 4605-5317 (1100-1270). 8о (максималды редукция). Ақуыз, г 40-50, Майлар г 30-40, Көмірсулар, г 50-70, Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 2638-3517 (630-840). Энергетикалық құндылығы және химиялық құрамы: 8, 8а және 8о (1 кесте) емдәм нұсқасына сәйкес ақуыздардың 60%-ы жануарлар ақуыздары, майлардың 25-30%-ы – өсімдік майы болуы керек. Натрий хлоридіне рұқсат етіледі - 5-8 г дейін (5 г науқастың қолына жеке

	тағамдарды тұздау үшін беріледі, ал қалған мөлшері табиғи өнімдерде болады); бос сұйықтық-1-1,2 л дейін. Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған, бұқтырылған және көмештелген түрінде дайындалады. Қанттың орнына оны алмастырғыштар қолданылады (ксилит, сорбит және т.б.). Қуырылған, туралған және үгітілген өнімдер шектеледі. Тағам дәмдеуіштер мен тұзсыз дайындалады. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 6 рет бөліп-бөліп тамақтану. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: ірі тартылған ұннан бидай наны және қара бидай наны шектеулі мөлшерде, ақуыз-бидай және ақуыз-кебек наны. Тыйым салынады: жоғары сұрыпты бидай ұнынан жасалған өнімдер, майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер, печенье. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: алдын-ала қайнатылғаннан кейін қуырылған және бұқтырылған майсыз ет (сиыр еті, бұзау, қоян) және тауықтар. Құйма, сиыр етінен жасалған қысқа шұжық. Тыйым салынады: майлы сорттар, қаз, үйрек, ми, ветчина, шұжықтар, қайнатылған және ысталған шұжықтар, консервілер. 3. Балық.Ұсынылады: қайнатылған, көмештелген, турама салынған және құйылып ұйыған түрдегі майсыз түрлері; теңіз өнімдері («Океан» пастасы, мидиялар және т.б.). Тыйым салынады: майлы түрлер, ысталған, тұздалған, майдағы консервіленген балық, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: қайнатылған және омлет түрінде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт (негізінен ақуызды), майсыз айран және «таллинский», қатық, қаймақ - шектеулі (негізінен тағам құрамында), сүзбе, майсыз және тұздалмаған ірімшік. Тыйым салынады: пісірілген сүт, кілегей, майлы айран, тәтті йогурт, майлы сүзбе, тұздалған және майлы ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары шектеулі. Тыйым салынады: шошқа майы, сиыр мен қойдың майы, аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: шектеулі мөлшерде қарақұмық пен арпадан бытырап піскен ботқалар түрінде. Тыйым салынады: басқа жармалар, макарон өнімдері, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: шикі және кез-келген дайындықта (картоп шектеулі). Жуылған түрдегі ашытылған қырыққабат. Тыйым салынады: маринадталған және тұздалған. 9. Көжелер. Ұсынылады: жентектелген ет түйірлері қосылған көкеніс көжесі, борщ, щи, окрошка, қызылша сорпасы. Тыйым салынады: картоп көжесі, макарондармен, жармалармен көжелер, бұршақ, сүт көжелері. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: тәтті және қышқыл жемістер мен жидектер, дірілдек, желатиндегі мусс, компоттар, қанттың орнына ксилит немесе сорбит қолданған самбуктар. Тыйым салынады: қарбыз, жүзім, мейіз, інжір, құрма, кәмпит, бал, тосап, қант, балмұздақ, кисельдер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: қызанақ, ақ, әлсіз саңырауқұлақ тұздықтары, сірке суы. Тыйым салынады: ащы және майлы тұздықтар, майонез, барлық дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: шай, әлсіз кофе, қантсыз сүт қосылған кофе. Жидек, жеміс, көкөніс шырындары. Тыйым салынады: тәтті шырындар, какао, тәтті квас, қанттағы лимонад. № 9 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: Қант диабеті кезінде

	сынақ емдәмі ретінде, емдік мақсатта - қалыпты немесе сәл артық дене салмағы бар, инсулинге мұқтаж емес немесе жеңіл және орташа ауырлықтағы қант диабеті кезінде оны аз мөлшерде (20-30 Б дейін) алатын науқастарға тағайындалады. Емдәмді аллергиялық жағдайлар мен аурулар үшін қолдануға болады (ревматизм, инфекциялық емес полиартрит, бронх демікпесі, Квинке ісінуі, есекжем және т.б.). Нысаналы мақсаты. Қант диабетімен ауыратын науқастың инсулиннің және басқа да глюкозаны төмендететін препараттардың жеке дозасын таңдау үшін дозаланған тағамдық жүктемеге төзімділігін анықтау, көмірсулар алмасуын, ішінара май, су-тұз және ақуыз алмасуын қалыпқа келтіру, ағзаның десенсибилизациясы үшін жағдай жасау. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылықтың қалыпты шектелуі негізінен көмірсулардың (әсіресе оңай сіңетін) және ақуыздардың қалыпты мөлшерімен аз майлардың әсерінен болады. Холестеринді және экстрактивті заттарды шектеу. Липотропты заттар мен дәрумендердің құрамын арттыру. Энергетикалық құндылығы - 9630 кДж (2300 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60 % жануарлар), майлар - 80 г (25-30 % өсімдік), көмірсулар - 300 г, натрий хлориді - 12 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Кәдімгі. Тәтті тағамдар мен сусындар өндірісінде қант алмастырғыштар қолданылады Тамақ ішу тәртібі. Тамақ көмірсулардың дәл таралуымен күніне 5-6 рет тұтынылады (емдәмді сынақ ретінде қолданған кезде көмірсулар тамақ арасында біркелкі бөлінеді, инсулинді қолданғанда - оның дозасы мен қабылдау уақытын ескере отырып). Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: қара бидай, ақуыз-бидай, ақуыз-кебек, 2-ші сұрыпты бидай қалыпты көмірсулар шегінде. Тыйым салынады: майқоспа және тәтті ұн өнімдері. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сиыр еті, бұзау, қой еті, кесілген және етті шошқа еті, қоян, туралған және кесілген тауық еті, қайнатылған, бұқтырылған және қайнатылғаннан кейін қуырылған, сиыр етінен сілікпе, құймалы тауық еті. Майсыз ветчина, докторлық, диабеттік, сиыр етінен шұжықтар шұжықша. Тыйым салынады: майлы сорттар, қаз, үйрек, майлы ветчина, ысталған шұжықтар, консервілер. 3. Балық.Ұсынылады: қайнатылған, көмештелген және кейде қуырылған майсыз балық; құйылып ұйыған балық. Малынған майшабақ шектеулі; қызанақ соусындағы немесе өз шырынындағы консервілер. Тыйым салынады: майлы және тұзды түрлері, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: 2 данаға дейін қайнатылған және қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, қатық, айран, майсыз немесе жартылай майлы сүзбе, тұздалмаған және майсыз ірімшік, қаймақ шектеулі. Тыйым салынады: тәтті сүзбе, кілегей. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары. Тыйым салынады: жануарлар майы және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: арпа, қарақұмық, арпа жармасы, тары, сұлы жармасы, бұршақ қосылған ботқалар, көмірсулардың мөлшерін ескере отырып шектеулі. Тыйым салынады: ұнтақ жарма, күріш, макарон өнімдері. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қырыққабат, салат, асқабақ,

	кәді, қияр, қызанақ, баялды. Көмірсулардың мөлшерін ескере отырып, картоп, сәбіз, қызылша, жасыл бұршақ. Тыйым салынады: маринадталған және тұздалған. 9. Көжелер. Ұсынылады: әлсіз майсыз ет, балық, саңырауқұлақ сорпасында көжелер, картоп, көкөністер, жентектелген ет түйірлері қосылған көжелер, рұқсат етілген жарма; борщ, щи, қызылша сорпасы, окрошка (ет және көкөніс). Тыйым салынады: майлы сорпалар, жарма мен кеспесі бар сүт көже, бұршақ дақылдарынан. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: кез-келген түрдегі тәтті және қышқыл жемістер мен жидектер. Компоттар, мусстар, дірілдек, кәмпиттер (сорбитол, ксилит, сахариндегі жаңғақ печеньесі). Тыйым салынады: жүзім, мейіз, құрма, інжір, банан, қант, бал, джем, кәмпиттер, балмұздақ. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс сорпасындағы тұздықтар, әлсіз және майсыз ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары, желкек, бұрыш, қыша (шектеулі). Тыйым салынады: ащы, тұзды және майлы тұздықтар. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, қантсыз сүт қосылған какао, итмұрын қайнатпасы, жаңа піскен жемістер мен жидектер шырындары, қызанақ шырыны. Тыйым салынады: Тәтті жеміс-жидек шырындары (жүзім және басқалары), тәтті квас, қанттағы лимонадтар. № 9а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: артық дене салмағы (семіздіктің II және III дәрежесі) кезінде инсулинді қолданбай жеңіл түрдегі қант диабеті (ауырлығы орташа). Нысаналы мақсаты. Көмірсулар, майлар, су-тұз және ақуыз алмасуының бұзылуын теңестіру. Жалпы сипаттамасы. № 9 емдәмге ұқсас тек айырмашылығы бар, ол көмірсулар мен майлардың арқасында энергия құндылығын едәуір шектейді. Энергетикалық құндылығы - 6908 кДж (1650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60 % жануарлар), майлар- 50 г (25-30 % өсімдік), көмірсулар 200 г, натрий хлориді - до 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу, тамақ ішу тәртібі, пайдалануға рұқсат етілген және шектеулі өнімдердің тізімі № 9 емдәмге ұқсас. № 9б емдәмі Қолдану көрсеткіштері: инсулин терапиясы жағдайында және кеңейтілген қозғалтқыш режимінде қант диабеті (орташа және ауыр). Нысаналы мақсаты. № 9а емдәмімен бірдей. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы, ақуыздар, майлар, көмірсулар, минералдар мен дәрумендердің құрамы бойынша толық емдәм. Энергетикалық құндылығы - 11723-13398 кДж (2800-3200 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 120 г (60 % жануарлар), майлар - 80-100 г (25-30 % өсімдік); көмірсулар - 400-450 г, натрий хлориді - 15 г. дейін; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу және тамақ ішу тәртібі № 15 диетаға ұқсас. По набору пищевых продуктов диета № 9б также напоминает диету № 15 с той лишь разницей, что в ней ограничено количество легкоусвояемых углеводов (сахар, мед, варенье и др.). Разрешается употребление сахара до 30 г в сутки. Азық-түлік жиынтығы бойынша № 9б емдәмі № 15 емдәмге ұқсайды, тек айырмашылығы – оңай сіңетін көмірсулардың (қант, бал, тосап және т.б.) мөлшері шектеулі. Күніне 30 г. дейін қант қолдануға рұқсат етіледі. № 10 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: компенсация сатысындағы немесе айқын

	білінбеген қанайналым жеткіліксіздігі кезіндегі жүрек аурулары (I-ПА сатысында), I-II сатыдағы гипертониялық ауру, бүйректің азот бөлу функциясының бұзылуынсыз созылмалы гломерулонефрит және пиелонефрит. Нысаналы мақсаты. Ас қорыту органдары мен бүйректерді бір мезгілде қалыпты қорғау кезінде жүрек-қантамыр жүйесінің қызметін жеңілдету; диурезді ұлғайту және тәулік аралық алмасуды жеңілдету Жалпы сипаттамасы. Натрий хлориді мен сұйықтықты, өсімдік талшықтарын және холестеринге бай, ішектердің кебуіне ықпал ететін өнімдерді; жүрек-тамыр және жүйке жүйесін қоздыратын, бауыр мен бүйректерді тітіркендіретін заттарды (экстрактивті және т.б.) едәуір шектеу; емдәмді калий, кальций тұздарымен, липотропты заттармен (лецитин, метионин) байыту; ағзаға дәрумендердің жеткілікті мөлшерде түсуін қамтамасыз ету. Энергетикалық құндылығы - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90 г (60 % жануарлар), майлар - 70 г (30 % өсімдік), көмірсулар - 350-400 г, натрий хлориді - 5-7 г (олардың 3-5-і науқасқа жеке тағамдарды татымына қарай тұздау үшін беріледі; қалған мөлшері табиғи өнімдерде кездеседі); бос сұйықтық - 1,2 л. Аспаздық өңдеу орташа механикалық қорғаумен; барлық тағамдар тұзсыз дайындалады Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген қара бидай мен бидай нандары, печенье мен бисквит. Тыйым салынады: жаңа піскен нан, майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер, жұқа құймақ. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: аз майлы сорттар (сиыр еті, бұзау, шошқа еті, тауық еті, күркетауық, қоян) кейіннен көмештеп немесе қуырып қайнатылған күйінде, кесекпен немесе туралған. Тыйым салынады: майлы сорттар, үйрек, қаз, шұжық, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: кейіннен қуырып қайнатылған күйінде, туралған немесе кесілген майсыз. Тыйым салынады: майлы түрлер (бекіре, ақсерке, кета және т.б.), ысталған, тұздалған, балық уылдырығы, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: күніне бір жұмыртқа, аспаздық өңдеу шектеусіз 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймағы алынбаған сүт (егер іштің кебуін тудырмаса), кілегей, сүт қышқылды сусындар, қаймақ, сүзбе, аз тұздалған ірімшік. Тыйым салынады: тұзды ірімшіктер. 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және өсімдік майлары. Тыйым салынады: жануар майлары және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: суда немесе сүтте дайындалған кез-келген жарма мен макарон өнімдері (ботқалар, пудингтер, котлеттер және т.б.). Тыйым салынады: бұршақ дақылдары (асбұршақ, үрмебұршақ). 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған және көмештелген картоп, қызылша, сәбіз, ақбас қырыққабат және гүлді қырыққабат. Қияр, қызанақ, сәбіз, салат жапырақтары, жасыл пияз, аскөк, ақжелкен шикі түрінде. Тыйым салынады: ашытылған, тұздалған, маринадталған, шомыр, шалғам, асжапырақ, қымыздық, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: картоп, көкөністер, жарма, сүт, жеміс-жидек қосылған вегетариандық

	көжелер. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары; бұршақпен. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: жұмсақ жидектер мен шикі жемістер, компоттар, кисельдер, дірілдек, мусстар, самбуктар, сүт кремдері, тосап, бал, шоколад емес кәмпиттер, зефир, жеміс қағынан жасалған кәмпит. Тыйым салынады: ірі талшықты жемістер, ірі дәндері бар жидектер, шоколад, тәтті нандар. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс сорпасында, қаймақ, сүт, қызанақ тұздықтары: жеміс қатықтары; ванилин, даршын, қалампыр. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпаларында, бұрыш, желкек, қыша. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, кофе-суррогат, көкөніс және жеміс шырындары (жүзім - шектеулі), итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: қою шай, табиғи кофе, какао, газдалған сусындар. № 10а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: қан айналымының айқын білінетін жеткіліксіздігі бар жүрек-қантамыр жүйесінің аурулары (ЦБ-III сатысы). Нысаналы мақсаты. Жүрек-қантамыр жүйесінің қызметін жеңілдету, ас қорыту органдары мен бүйрек қызметін бір мезгілде айтарлықтай қорғау; диурезді ұлғайту және тәулік аралық алмасуды жеңілдету. Жалпы сипаттамасы. Ақуыздар (әсіресе өсімдік), майлар (негізінен баяу еритін) және көмірсулар арқылы энергия құндылығын төмендету. Тұз бен бос сұйықтықтың, өсімдік талшықтарының, холестеринге бай ішектегі кебуін ықпал ететін өнімдердің күрт шектелуі; жүрек-тамыр және жүйке жүйесін қоздыратын, бауыр мен бүйректерді тітіркендіретін заттар.Емдәмді калий, кальций тұздарымен, липотропты заттармен (лецитин, метионин) байыту. Ағзаға дәрумендердің жеткілікті түсуін қамтамасыз ету. Энергетикалық құндылығы - 7746-7955 кДж (1850-1900 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 50-60 г (65% жануарлар), майлар- 50 г (30% өсімдік), көмірсулар - 300 г (60-80% қант); натрий хлориді - 1-2 г; бос сұйықтық - 0,6 л. Аспаздық өңдеу. Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады. Қуыруға рұқсат етілмейді. Тағам қайнатылған және үгітілген түрінде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 6 рет қабылданады. Емдәм екі аптадан аспайды. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай наны және тұзсыз пісірілген печенье. Тыйым салынады: пісірілген кәдімгі нан мен печенье. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған, тартылған және езілген түрінде немесе кесек түрінде (нәзік жас ет) сиыр етінің, бұзаудың, күркетауықтың, тауықтың, қоянның майсыз сорттары. Тыйым салынады: майлы және шандырлы қой, қаз, үйрек еттері, шұжық, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз, қайнатылған, кесек немесе туралған, қайнатылғаннан кейін құйылып ұйыған балық. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, уылдырық, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: күніне 2-ге дейін шала піскен, буға піскен омлеті түрінде және тағамдар құрамында. Тыйым салынады: шикі, қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймағы алынбаған сүт (егер іштің кебуін тудырмаса), қатық, айран, тамақ құрамындағы қаймақ, кілегей шектеулі, жаңа езілген сүзбе.

	Тыйым салынады: ірімшік. 6. Майлар.. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және тазартылған өсімдік майлары. Тыйым салынады: жануар майлары және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: ботқалар, пудингтер, ұнтақ жармадан, езілген сұлыдан, күріштен және қарақұмық жармасынан суфле; қайнатылған вермишель. Тыйым салынады: арпа, тары, макарон өнімдері, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: пісірілген, қайнатылған, езбе түрінде картоп (шектеулі). Қызылша, сәбіз; езбе түрінде қайнатылған гүлді қырыққабат. Бұқтырылған кәді мен асқабақ. Көкөніс суфлесі. Жаңа піскен қызанақ. Тыйым салынады: басқа көкөністер, ашытылған, тұздалған, маринадталған. 9. Көжелер (1/2 табаққа дейін). Ұсынылады: үгітілген және ұсақ туралған көкөністерден (картоп, сәбіз, қызылша), жармадан (ұнтақ жарма, езілген сұлы, күріш), жемістерден көжелер. Тыйым салынады: ет, балық, саңырауқұлақ сорпалары, щи, борщ, сүт көже, суық көже, қышқылтым көже. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: жұмсақ жемістер мен жидектер шикі түрінде. Пісірілген алма. Шыланған кептірілген өрік және қара өрік. Компот,кисель, мусс, дірілдек, қант, бал, тосап, зефир, мармелад. Тыйым салынады: ірі талшықты жидектер мен жемістер, жүзім, мейіз, шоколад, крем өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: ақ тұздық, тәтті және қышқыл көкөністер мен жемістер. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпаларында тұздықтар, дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, суррогат кофе, көкөніс және жеміс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: қою шай, табиғи кофе, какао, жүзім шырыны, газдалған сусындар, натрийге бай минералды сулар. № 10и емдәмі Қолдану көрсеткіштері: миокард инфарктісі. Нысаналы мақсаты. Миокардтағы репаративті процестерді жеделдетуге және жүректің функционалды қабілетін қалпына келтіруге ықпал ету; жүрек-тамыр жүйесіне жүктемені азайту, атеросклероздың, тромбоэмболиялық асқынулардың алдын алу, салмақтың шамадан тыс өсуі, ішектің қозғалыс функциясын қалыпқа келтіру. Жалпы сипаттамасы. Тағамның энергетикалық құндылығын төмендету, оны біртіндеп жоғарылату, тұз, сұйықтық, жануарлар майлары, холестерин, азотты экстрактивті заттарды шектеу. Аскорбин қышқылымен, липотропты заттармен, калий тұздарымен байыту. Ішектердегі кебуді ықпал ететін өнімдерді жою. Емдәм әртүрлі энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы бар үш емдәмнен тұрады: I рационы сипаттамаса Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 4815-5694 (1150-1360), Ақуыздар, г1 50, Майлар, г1 30-40, Көмірсулар, г 170-200, Тұз, г 1,5-2 (өнімдерде), Бос сұйықтық, л 0,8. II рацион сипаттамасы Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 7118-7997 (1700-1910), Ақуыздар, г1 60-70, Майлар, г1 60-70, Көмірсулар, г 230-250, Тұз, г 1,5-2 (өнімдерде) + қолға 3, Бос сұйықтық, л 1. III рацион Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 9546-10383 (2280-2480), Ақуыздар, г1 90, Майлар, г1 80, Көмірсулар, г 300-350, Тұз, г 1,5-2 (өнімдерде) + қолға 5, Бос сұйықтық, л I 1Жануарлардың ақуыздары 65 %. • Өсімдік майлары

	35-40 %. Аспаздық өңдеу. Қуырылған тағам алынып тасталады. Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады; I емдәмде үгітілген түрінде, II және III-де – үгілмеген. Тамақ ішу тәртібі. I рационы - инфарктың жіті кезеңінде (алғашқы 7-8 күн) күніне 6 рет тамақтану арқылы тағайындалады; II рационы - жеделдету кезеңінде (2-3 апта) күніне 5 рет тамақтанумен қолданылады; III рационы - тыртықтану кезеңінде күніне 5 рет тамақтанумен (4-ші аптадан бастап) қолданылады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар I рационы. 1. Нан және ұн өнімдері.Ұсынылады: бидай наны кепкен нан түрінде. Тыйым салынады: қара бидай наны, майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер, бәліштер, жұқа құймақ, құймақ, торттар, тәтті нандар. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған және үгітілген майсыз сиыр, бұзау, тауық еттері. Тыйым салынады: майлы сорттар, қаз, үйрек, ми, бауыр, бүйрек, қуырылған, кесек түрінде, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері (көксерке, нәлім және т.б.), қайнатылған және езілген (суфле). Тыйым салынады: майлы түрлері, кесекпен, қуырылған, ысталған, тұздалған, уылдырық, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: буда піскен ақуыз омлеті. Тыйым салынады: қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сұйылтылған сүт (шектеулі), сүт қышқылды сусындар, езілген майсыз сүзбе, қаймақ (шектеулі) тағам құрамында. Тыйым салынады: майлы кілегей, сүзбе, ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік (негізінен тазартылмаған) майлары. Тыйым салынады: жануар майлары және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: қарақұмық, сұлы, ұнтақ жарма, күріш жармасынан езілген ботқалар. Тыйым салынады: макарон өнімдері, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: жаңа піскен үгітілген сәбіз (езбе түрінде), гүлді қырыққабат және езбе түрінде қайнатылған қызылша. Тыйым салынады: басқа көкөністер, ашытылған, тұздалған, маринадталған. 9. Көжелер. Ұсынылады: көкөніс сорпасында жұмыртқа қауызы бар езілген көкөністі көжесі. Тыйым салынады: жарма, бұршақ қосылған ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары, қышқылтым көжесі, борщ, щи. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: езбе түріндегі жаңа піскен жемістер, көмештелген, үгітілген компоттары, қант. Тыйым салынады: ірі талшықты жидектер мен жемістер, жүзім, шоколад, крем өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс қайнатпасында сүт тұздығы, тәтті, жидек және жеміс қатықтары. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпаларында, дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, суррогат кофе, көкөніс және жеміс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: қою шай, табиғи кофе, какао, жүзім шырыны, газдалған сусындар. II рационы. 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген бидай наны, қара бидай, ақуыз-кебекті наны, «Здоровье». Тыйым салынады: майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер, бәліштер, жұқа құймақ, құймақ, торттар, тәтті нандар. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған, тартылған, кесекпен.майсыз сиыр еті,

	бұзау, тауық еті. Тыйым салынады: майлы сорттар, қаз, үйрек, ми, бауыр, бүйрек, қуырылған, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері (көксерке, нәлім және т.б.), қайнатылған, кесекпен, малынған майшабақ (аптасына 1-2 рет Тыйым салынады: майлы түрлері, қуырылған, тұздалған, ысталған, уылдырық, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: буда піскен ақуыз омлеті. Тыйым салынады: қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сұйылтылған және тағамға арналған сүт, сүт қышқылды сусындар, майсыз сүзбе, тағам құрамындағы қаймақ, ащы емес үгітілген ірімшік. Тыйым салынады: майлы кілегей мен сүзбе, тұзды және ащы ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары. Тыйым салынады: жануар майлары және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: қарақұмық, сұлы, ұнтақ жарма, күріштен ботқалар, қайнатылған кеспе. Тыйым салынады: макарондар, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған қызылша, сәбіз, гүлді қырыққабат. Жаңа піскен, үгітілген сәбіз. Салат түріндегі жаңа піскен қияр, қызанақ. Езбе түрінде қайнатылған картоп. Тыйым салынады: саңырауқұлақтар, шалқан, тарна, асжапырақ, қымыздық. 9. Көжелер. Ұсынылады: көкөніс пен жармадан, үгітілмеген вегетариандық көжелер, сүт көже. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер.Ұсынылады: шикі түрінде, езбе түрінде көмештелген жидектер мен жемістер, кептірілген жемістер. Компот, кисель, қант. Тыйым салынады: жүзім, мейіз, шоколад, крем өнімдері, балмұздақ (кілегейлі, пломбир). 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт, көкөніс сорпасындағы тұздықтар, тәтті, жеміс-жидек қатығы. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпасында тұздықтар, дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, суррогат кофе, көкөніс және жеміс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: қою шай, табиғи кофе, какао, жүзім шырыны, газдалған сусындар. III рационы бойынша ұсынылатын және алынып тасталатын өнімдер мен тағамдар жиынтығы № 10с емдеміне сәйкес келеді. № 11 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: асқыну бәсеңдеген кездегі өкпе, сүйек, лимфа түйіндерінің туберкулезі; инфекциялық аурулардан, жарақаттардан және оталардан кейін реконвалесценция кезеңінде организмнің жалпы қоректенуі мен реактивтілігінің төмендеуі; анемия (майдың шектелуімен). Бұл жағдайларда ас қорыту жүйесінің аурулары болмаған кезде қолданылады. Нысаналы мақсаты. Жалпы тамақтану мен ағзаның реактивтілігін, созылмалы инфекцияларға төзімділікті арттыру. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылықтың жоғарылауы, жануарлардан алынатын ақуыздардың, дәрумендердің, минералдардың (темір, кальций, фосфор және т.б.) көбеюі. Энергетикалық құндылығы - 13398-15282 кДж (3200-3650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 120-140 г (60 % жануарлар), майлар - 100-120 г (20-25 % өсімдік), көмірсулар - 450-500 г, натрий хлориді - 12-15 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Шектеусіз алуан түрлі. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 5 рет тамақтану. Ұсынылатын және

	тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай және қара бидай наны. Бәліштер, майқоспа тоқаштар, бисквит, печенье. Тыйым салынады: майлы торттар, кілегейлі тәтті нандар 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: аспаздық өңдеуде шектеусіз әртүрлі түрлері, бауыр, шұжықтар, ветчина, шұжықша. Тыйым салынады: тым майлы сорттары. 3. Балық. Ұсынылады: кез-келген аспаздық өңдеудегі әртүрлі түрлері, майшабақ, балық, уылдырық, консервілер (шектеулі). 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: кез-келген аспаздық өңдеуде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: толық ассортиментте; әсіресе қолайлы сүзбе мен ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және өсімдік майлары; тағам дайындау үшін ерітілген май. Тыйым салынады: жануар майлары (сиыр, қой); артық мөлшерде. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: ассортимент пен дайындау әдістері шектеусіз. Қарақұмық пен сұлыға артықшылық беріледі. 8. Көкөністер. Ұсынылады: жаңа піскен, шикі түрінде және кез-келген аспаздық өңдеуде; тағамға көк шөп. 9. Көжелер. Ұсынылады: кез келген. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: кез келген. Міндетті түрде шикі жидектер мен жемістер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сорпаларда жұмыртқа, қызанақ және басқа тұздықтар. Орташа мөлшердегі дәмдеуіштер. Тыйым салынады: майлы және ащы. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, какао. Міндетті түрде жаңа піскен көкөністер мен жемістердің шырындары. Итмұрын қайнатпасы. № 12 емдәмі жүйке жүйесінің аурулары үшін қолданылды. Химиялық құрамы бойынша ол № 15 диетаға жақындайды. Қазіргі уақытта ол іс жүзінде қолданылмайды, өйткені жүйке жүйесі ауруының сипатына және дененің басқа жүйелеріндегі қатар жүретін бұзылуларға байланысты № 5, 10, 15 емдәмдердің әртүрлі нұсқалары қолданылады. № 13 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: жіті жұқпалы аурулар; тонзиллит; жұмсақ тіндерге, сүйектерге, қалқанша безге және т.б. оталардан кейін. Нысаналы мақсаты. Ағзадан уыттардың шығарылуын күшейту және оның қорғаныс күштерін арттыру; жедел қызба жағдайларында немесе отадан кейінгі кезеңде төсек тартып жату режимін сақтай отырып, ас қорыту органдарын қорғау. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығын, тағам арнасын тітіркендіретін және ішектердегі ашыту процестеріне ықпал ететін өнімдерді шектеу; витаминдер мен сұйықтықтың құрамын арттыру; тұз қалыпты мөлшерде. Энергетикалық құндылығы - 9002-9337 кДж (2150-2230 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80 г (60-70 % жануарлар, негізінен сүт), майлар - 70 г (15 % өсімдік), көмірсулар - до 300-320 г, натрий хлориді - 8-10 г, бос сұйықтық - 2 л және одан көп. Аспаздық өңдеу. Тамақты қайнату арқылы дайындайды (суда немесе буда); езбе немесе жартылай сұйық түрінде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Тамақты бөліп-бөліп күніне 6 рет ыстық күйінде (60 °С-тан төмен емес) қабылдау. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі немесе кептірілген бидай наны, майқоспасыз кепкен нан, құрғақ печенье, бисквит. Тыйым салынады: қара бидай наны, жаңа

	піскен нан, жұқа құймақ, майқоспа қамырынан жасалған өнімдер. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: ұсақ кесілген түрдегі майсыз сорттардан жасалған тағамдар – буға піскен сиыр еті мен тауық еті, қайнатылған бұзау еті, қоян, балапан еті. Үгітілген еттен құйма. Тағамдарды дайындау процесінде сіңірлер, шеміршектер, құстар терісі алынып тасталады. Тыйым салынады: майлы сорттар (қаз, үйрек, қой, шошқа еті), ветчина, шұжықтар, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз кесекпен немесе туралған түрде қайнатылған, буға піскен, құйылып ұйытылған. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала піскен, буға піскен омлеті. Тыйым салынады: қатты пісірілген және қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қатық, ацидофил, айран, үгітілген шикі және көмештелген түрде қышқыл емес сүзбе, майсыз қаймақ пен тағам құрамындағы сүт, үгітілген ашы емес ірімшік. Алынып тасталды: қаймағы алынбаған сүт, майлы қаймақ, ашы ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі және тағам құрамындағы сары май, тазартылған өсімдік майы - шектеулі (10-15 г дейін). Тыйым салынады: басқа майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: сүт қосылған судағы ботқалар, ұнтақ жарма, күріш, ұнтақталған қарақұмық және сұлыдан пудингтер. Тыйым салынады: арпа, тары, макарондар, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған езбе түрінде картоп, қызылша, кәді, асқабақ, сәбіз, гүлді қырыққабат. Кәді мен асқабақты кесектеп бұқтыруға болады. Жаңа піскен қызанақ. Тыйым салынады: басқа көкөністер (ақбас қырыққабат, шалғам, шомыр, шалқан, тарна, қияр, саңырауқұлақтар және т.б.). 9. Көжелер. Ұсынылады: әлсіз ет және балық сорпалары, рұқсат етілген езілген көкөністер мен жармалардан (ұнтақ жарма, күріш, сұлы) көкеніс қайнатпалары, вермишель, кеспе, қосылған сүт көже (көтере алғанда). Тыйым салынады: күшті және майлы сорпалар, борщ, щи, окрошка. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: езілген түрде піскен жұмсақ жемістер мен жидектер, пісірілген алма, езілген компоттар, кисельдер, дірілдек, мусстар, самбуктер, кремдер; қант, бал, тосап, мармелад, пастила. Тыйым салынады: ірі талшықты жемістер мен жидектер, шоколад, тәтті нандар. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: ет және балық сорпасында, көкөніс қайнатпасында тұздықтар, қаймақты қатық. Тұздыққа арналған ұн кептіріледі. Лавр жапырағы, ванилин. Тыйым салынады: ащы және майлы тұздықтар; басқа да дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, сүт қосылған судағы какао (көтере алғанда), жеміс-көкөніс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: жүзім және қырыққабат шырындары. № 15 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: реконвалесценттер және арнайы емдік диетаны тағайындауға көрсеткіштері жоқ науқастар (тағам арнасының қалыпты жағдайында). Нысаналы мақсаты. Стационар жағдайында толыққанды әр түрлі ұтымды тамақтануды қамтамасыз ету. Жалпы сипаттамасы. Физикалық жұмыс жасамайтын адамға арналған физиологиялық толық және әртүрлі емдәм. Дәрумендердің мөлшері көбейді. Кейбір қиын

	сіңетін және ащы тағамдар алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар 80-100 г (55-60 % жануарлар), майлар - 80-100 г (20-25 % өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрий хлориді - 12-15 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Шектеусіз алуан түрлі. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 4-5 рет қабылданады. Рұқсат етіледі: негізгі тағамдық ингредиенттердің дұрыс қатынасын және дәрумендердің ағзаға түсуін арттыратын әртүрлі өнімдер. Емдәмге көкөністер, жемістер, жидектер мен олардың шырындарын, итмұрын қайнатпасын, кебектен қайнатпа, сүт, сүт қышқылды өнімдері, сары май және өсімдік майлары, қара бидай наны және т. б. қосу ұсынылады. Тыйым салынады: сіңірілмейтін майлы тамақ өнімдері (шошқа еті, сиыр еті, қой еті, қаз, үйрек, сиырдың, шошқаның, қойдың майлары және аспаздық майлар). Шектеу: қыша және бұрыш.

Әлеуетті өнім берушіге оның жеңімпазы анықталған және онымен Мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасалған жағдайда қойылатын талаптар (қажет болған кезде көрсетіледі) (әлеуетті өнім берушіні көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін қабылдамауға жол берілмейді)	Емделушілер үшін емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі техникалық сипаттама «Акушерлік, гинекология және перинатология ғылыми орталығы» акционерлік қоғамы емделушілерінің емдік-диеталық тамақтануын ұйымдастыру қызметі. Қызмет Алматы қаласы, Достық даңғылы 125 мекенжайы бойынша орналасқан Тапсырыс берушінің ас әзірлейтін бөлікте көрсетілуі тиіс. Сатып алынатын қызметтердің көлемі мен мерзімі 0,1,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,15,16 емдәмдері бойынша пациенттердің емдік-диеталық тамақтануын ұйымдастыру келісімшартқа қол қойған күннен бастап 2026 жылдың 31 желтоқсанына дейін. Құнын есептеу төсек-күндердің берілуін ескере отырып, факт бойынша жүргізіледі. Қызметтер көрсету барысында Өнім беруші қызметтердің мақсатын іске асыру үшін қажетті мынадай қызмет түрлерін жүзеге асыруға тиіс, қоса алғанда, бірақ онымен шектелмей: 1) «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 Қаулысымен бекітілген тамақтану нормаларына сәйкес жоғары сапалы емдік - диеталық тамақтануды ұйымдастыру; 2) емдік тамақтануды дұрыс қолдануды қамтамасыз ету; 3) тағам дайындау технологиясының сақталуын бақылау; 4) емделіп жатқан пациенттерді бес реттік тамақпен қамтамасыз ету; 5) барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, оның ішінде тағамдарды беру температурасын сақтай отырып, қоса берілген мәзірге сәйкес науқастарға ұйғарылған тағамдардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығының дәл сақталуын қамтамасыз ету. Емделушілер үшін емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер мынадай сипаттамаларға сәйкес келуге тиіс: 1. Қызметтер денсаулық сақтау ұйымдарында емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын барлық белгіленген санитариялық-гигиеналық нормалар мен қағидалар, талаптар сақтала отырып көрсетілуге тиіс. Емдік-диеталық тамақтану нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес ұйымдастырылуы тиіс: - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» бұйрығы; - 07.07.2020 ж. №360-VI «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» ҚР Кодексі; - «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 21.07.2007 ж. № 301-V-III ҚР Заңы; - «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 2007 жылғы 21 шілдедегі № 301 Қазақстан Республикасының Заңы; - «Мемлекеттік мүлік туралы» 01.03.2011 жылғы № 413-IV ҚР Заңы; - «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 Қаулысы; - «Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ

	-96/2020 бұйрығы; - «Міндетті медициналық қарап-тексерулерге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу тәртібі мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, жұмысқа орналасқан кезде орындау кезінде міндетті алдын ала медициналық қарап-тексерулер және мерзімдік міндетті медициналық қарап-тексерулер жүргізілетін кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін және «Алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулерден өткізу» мемлекеттік қызметін көрсету қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығы; - «Жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығы; - «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы; - «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығы; - «Дезинфекция, дератизация және дезинсекцияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі № ҚР ДСМ-68 бұйрығы. - «Денсаулық сақтау саласындағы есепке алу құжаттамасының нысандарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 30 қазандағы № ҚР ДСМ-175/2020 бұйрығы; - емдік-диеталық тамақтану саласындағы қызметті реттейтін Қазақстан Республикасының басқа да қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілері. 2. Емдік-диеталық тағам дайындау үшін қолданылатын тамақ өнімдерінің сапасы қауіпсіздік талаптарына сай келуі және тамақ өнімінің әрбір түріне мемлекеттік стандартқа сәйкес келуі, сәйкестік сертификаты не ветеринариялық қорытындысы болуы тиіс. 3. Ыстық тамақ дайын тағамның химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын сақтай отырып, диеталар бойынша жеткізілуі тиіс. 4. Өнім берушінің ас әзірлеу бөлігі қызметкерлерінің тиісті біліктілігі, дайындығы және жұмыс тәжірибесі бар болуы керек. 5. Емдік-диеталық тамақтануды қамтамасыз ету үшін азық-түліктің заттай нормаларын «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 қаулысына сәйкес есептеу қажет. 6. Тапсырыс беруші Өнім берушіге «Алматы қаласы бойынша активтер және Мемлекеттік сатып алу басқармасы» ММ-мен жасалған жалдау шарты және қабылдау-беру актісі негізінде құрал-жабдықтармен бірге ас әзірлеу бөлігінің

	үй-жайын жалға пайдалануға береді, ал Өнім беруші өзіне сеніп тапсырылған мүліктің сақталуы үшін жауапкершілікті қабылдайды және оны өз есебінен ұстауға міндеттенеді. Берілген мүлікті үшінші тұлғаларға беруге, сондай-ақ Өнім беруші «Акушерлік, гинекология және перинатология ғылыми орталығы» акционерлік қоғамында емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі мемлекеттік сатып алу туралы жасалған шартты орындау мақсатынан басқа өзге мақсаттарда пайдалануға болмайды. Жалға алушы санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың, өрт, электр және экологиялық қауіпсіздік талаптарының сақталуына, жалға берілетін үй-жайларда инженерлік желілердің, техникалық құралдар мен жабдықтардың дұрыс пайдаланылуына, сондай-ақ Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес көрсетілген талаптардың тиісінше орындалмауының салдары үшін толық жауапты болады. Жалға алушы санитариялық қағидаларды, гигиеналық нормативтерді, техникалық регламенттерді, санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасының (УСЭК) және өзге де уәкілетті мемлекеттік органдардың талаптарын қоса алғанда, объектідегі қызметті Қазақстан Республикасының барлық нормативтік құқықтық актілеріне қатаң сәйкес жүзеге асыруға міндеттенеді. Жалға алушы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындыны немесе УСЭК қызметінің басталғаны туралы хабарламаны (рұқсатты), лицензияларды (қажет болған жағдайда), сапа сертификаттарын, сәйкестік туралы декларацияларды, ветеринариялық анықтамаларды, сондай-ақ Қазақстан Республикасының заңнамасында көзделген өзге де құжаттарды қоса алғанда, барлық қажетті рұқсат құжаттарын дербес және өз есебінен алуға, иеленуге және қолданыста ұстауға міндетті. мәлімделген қызмет түрін жүзеге асыру. Жалға алушының қызметіне байланысты мемлекеттік органдар қолданатын барлық айыппұлдарды, нұсқамаларды, қызметті тоқтата тұруды, санкцияларды және өзге де ықпал ету шараларын Жалға алушы дербес және оның есебінен орындайды және жалға берушіге ұсынылмайды. Объектінің нысаналы пайдаланылуын, оның ішінде санитариялық-эпидемиологиялық, өртке қарсы және өзге де міндетті талаптардың сақталуын тексеруді жүзеге асыру; Объектіні мақсатсыз пайдаланған, УСЭК рұқсаттары, сапа сертификаттары, сәйкестік туралы декларациялар болмаған не Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптары бұзылған жағдайда шартты біржақты тәртіппен бұзу. Объектіні тек 1.2-тармақта көрсетілген мақсаттарда пайдалану. Қазақстан Республикасы санитариялық-эпидемиологиялық заңнамасының барлық талаптарын сақтай отырып, Шарттың; Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен өткізілетін тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің санитариялық-эпидемиологиялық бақылау органдарын қоса алғанда, уәкілетті мемлекеттік органдардың талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ету; Қоршаған ортаның ластануына байланысты алымдарды, төлемдерді және салықтарды төлеу бойынша шығыстарды, егер олар жалдаушының қызметінен туындаса, көтеріңіз. Емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру тәртібі: Емделушілер үшін күнделікті емдік-диеталық 5-мезгіл

	тамақтануды жеткізу, Азық-түлікті сатып алу, Ыстық тамақ дайындау, Емдәмдерге сәйкес бөлімшелер бойынша ыстық тамақ беру, Ілеспе қызметтер және ас әзірлейтін бөліктің үй-жайларында ыстық тамақ дайындауға арналған жабдықтардың жетіспейтін ассортименті мен санын сатып алу және орнатуды Өнім беруші қамтамасыз етеді. Науқастардың санын күн сайын бір күн бұрын, жұма күні – үш күн бұрын беру үшін тапсырыс беруші – бөлімшелердің аға мейірбикелері жауапты. Дайын өнімді беру уақытының кестесі: Таңғы ас 8.15 – 8.45; Екінші таңғы ас 10.00 – 10.30; Түскі ас 12.45 – 13.15; Бесіндік 15.45 – 16.00; Кешкі ас 17.30 – 18.00 уақыт аралықтарында жүзеге асырылу тиіс. 7. Науқастарды емдік-диеталық тамақпен, төменде берілген талаптарға сәйкес диеталық үстелдер бойынша қамтамасыз ету: № Сатып алынатын тауарлардың атауы Сатып алынатын тауарлардың атауы қысқаша сипаттамасы 1. апельсин тәтті және қышқыл целлюлоза сары-қызғылт сары қабығы, тәтті және қышқыл целлюлоза 2. банан қалың оңай алынатын сары қабығы бар шөптесін өсімдіктің жемісі диеталық жеміс 3. Геркулес жоғары сортты жапырақшалы сұлы, қаптамасы 5кг 4. ұнтақталған бұршақ сәл жылтыратылған беті, қаптамасы 0,9 кг 5. алмұрт шырынды целлюлозасы бар аттас ағаштың жемісі 6. ашытқы өзіне тән ерекше иісі бар кілегей түсті сығымдалған жаңа пластикалық масса 1 кг оралған 7. жасыл (аскөк, жасыл пияз) жаңа кесілген ащы шөптер аскөк, ақжелкен, жасыл пияз, салат жапырақтары. 8. Какао ұнтағы ұнтағы ерекше дәм мен хош иіс, бөтен дәм мен иіссіз, түсі ашық-қара қоңырдан күңгірт сұр реңксіз 0,100 кг пакет. 9. қырыққабат ақ түстің тығыз басы орташа өлшемді тұтас таза өнбеген 10. картоп түйнек, орташа түйнектер таяз көздердің саны аз 11. айран 3,2% қышқыл сүт өнімінен 1л тетра пакеті бар, йодталған айран 12. киви жіңішке түкті терісі тығыз шырынды жасыл еті бар Қою қоңыр түсті тропикалық жеміс дәмі тәтті 13. шұжық пайдалануға дайын, қабығында дәмдеуіштері бар тартылған Пол жасалған жартылай ысталған жоғары сортты 14. Кофе табиғи қуырылған кофенің кептірілген сығындысы ұнтақ қоңыр түсті хош иісті иісі бар 0,250 гр алады 15. қарақұмық жармасы 1 сортты 0,9 кг жеміс қабықтары жоқ сары реңктері бар қоңыр 16. бидай жармасы сусымалы ақ сарғыш түсті ұнтақты емес қаптама 1 кг 17. арпа жармасы бөгде қоспаларсыз сұр түсті тұтас ірі астық қаптама 0,9 кг 18. жүгері жармасы жүгеріден жасалған ұнтақталған Жарма, бөгде иіссіз және дәмсіз, 1 кг қаптама 19. тары ұнтақталған ашық сары түсті жоғары сұрыпты бөгде қоспаларсыз, қаптамасы 0,9 кг 20. арпа сарыға дейін бөгде қоспаларсыз ұсақталған ұсақталған, қаптамасы 0,9 кг 21. 1 санаттағы тауықтар құс ұшалары жаңа мұздатылған ішектелген деформацияланбаған ақшыл - сары түсті, ерекше иісі бар 22. пияз өткір ерекше иісі бар сары түсті түбірлік көкөніс 23. макарон құбырлы, бұйра ұннан жасалған макарон бұйымдары, қаптамасы 0,400 кг 24. мандариндер апельсин қабығының ерекше хош иісі бар 25. өсімдік майы мөлдір жауын-шашынсыз, иіссіз дәмі тән, ашық сары түсті 1л бөтелке қабаты. 26. сары май 82.5% дәмі мен

	иісі таза, бөгде дәмдер мен иістерсіз, тығыз біртекті беті, сәл жылтыр және құрғақ, ылғалдың ұсақ тамшысынсыз. 27. сүт 3,2% сиыр табиғи ақ сәл кремді реңк, жағымды ерекше тәтті дәмі оралған 1л тетра пакеті 28. сәбіз орташа мөлшердегі сәбіз тамыры ашық қызғылт сары түсті 29. көксерке (тұқы филесі) мұздың жұқа қабатымен жылтыратылған балмұздақ филесі, жоғары сұрыпты таза, тығыз және тегіс беті балықтың осы түріне тән түс 30. бидай ұны жоғары сұрыпты ақ бидайдан ұнтақталған ұнтақ өнім, қаптамасы 25 кг 31. ет сиыр еті жоғары санаттағы жоғары санаттағы, бозғылт қызғылт немесе бозғылт қызыл түсті кесіндіде жаңа піскен запах иісі тығыз болуы тиіс-ет хош иісті тән 32. жаңа піскен қияр жұмсақ тығыз целлюлозасы бар орташа жемісті жасыл түсті 33. бұрыш қызыл, жасыл түсті сабағы бар тәтті болгар былғары шырынды бұрыш 34. қызанақ жаңа қызыл тегіс таза беті бар көкөніс 35. баклажан жаңа піскен жемістер ұзын сорт бірінші. Балғын, піскен, зақымдалмаған, құрап қалмаған. 36. желе тамыр дақылы ащы-өткір дәмі ерекше иісі бар 37. жарма ұнтақталған күріш бар сәл өрескел беті, ақ түсті тұтас, жоғары сортты бөгде қоспаларсыз, қаптамасы 0,9 кг 38. түйіршіктелген қант түйіршіксіз жылтырлығы бар ақ сусымалы дәмі тәтті, қаптамасы 25 кг 39. қызылша шырынды, қарқынды боялған целлюлозасы бар орташа мөлшердегі тамыр дақылдары 40. қаймақ 20% консистенциясы біркелкі, сирек жылтыр көрініс, дәмі нәзік қышқыл емес, пастерленген сүт өнімі 0,2-0,4 пластикалық ыдыс 41. шырын жеміс шырыны целлюлозасы біртекті массасы араласқан, жемістер мен жидектердің целлюлозасын сүрткен тетра пакеті 1л 42. тұз ұсақ кристалды таза ақ йодталған полиэтилен пакеті 1кг 43. сарделкалар 14х32 ұзындығы 12-13 см дәмдеуіштермен қапталған ұсақталған ет тартылған ет сарделкалары 44. кептірілген жемістер кептірілген алма таза құрғақ сары-қызыл. 45. ірімшік қатты табиғи жұқа қыртысы бар, тегіс зақымдалмаған, қалың субкортикалық қабаты жоқ, сәл сары түсті парафин қоспасымен жабылған серпімді, жұмсақ. 46. сүзбе 9% сүзбе салмағы 9% йодталған оралған 200-500 47. томат пастасы қызанақ өнімі жоғары сұрыпты қызыл түсті біртекті консистенциясы тән табиғи дәмі мен иісі бар шыны ыдыс 0,850 кг. 48. асқабақ қызғылт сары түсті ірі етті жеміс 49. нан 1-сұрыпты бидай ұнынан жасалған пісірілген бұйымдар 1-сұрыпты Сұйық ашытқы, сығымдалған ашытқы, 0,600 кг орама. 50. Бородино тары наны. 1-сұрыпты ұн, қара бидай ұны, аршылған ұн, тұз, қант, ашытқы пресс кориандр, ашытылған уыт орама 0,400 кг. 51. шай ФАС түйіршіктерінде жоғары хош иісті хош иісті қасиеттері бар сергітетін сусын 0,250 кг / 50гр 52. жаңа піскен алма тәтті және қышқыл дәмі, шырынды жасыл, сары, қызыл 53. жұмыртқа санатты тауық жұмыртқасы қабығы күңгірт, оқуға оңай, 0,040 кг. 54. кептірілген наубайхана Йодталған, престелген, буып-түйілген, 1 кг-нан аспайтын жаңа піскен(1000 гр), бөгде бляшкасыз, біртекті консистенциясыз, бүліну белгілері жоқ, біркелкі, ашық, сұрғылт және кремді реңк, тығыз, оңай сынуы және жағылмауы керек, көгерудің иісі жоқ және бөгде дәмсіз, тез әсер

	ететін құрғақ. 55. томат пюресі томат пастасы, құрамы: томат пастасы, су, тұз, қант, консервант Е211, Е202. 1 литрден аспайтын шыны банкаларға оралған қою қызыл түсті, тұтастығын бұзбай, жарамдылық мерзіміне сәйкес келетін кебулерсіз. 56. бұршақ бұршақ дақылдарында қабығы бар дәндер қараңғыланбаған болуы керек. Тазартылған құрғақ, тұтас, жоғары сортты, салмағы 25,0 кг аспайтын қаптамалық қаптар. 57. қияр консервіленген қияр 2 л. (XII-V) сірке суын немесе сірке қышқылын қолдану арқылы. Ас тұзының және/немесе қанттың, сірке суының немесе сірке қышқылының, дәмдеуіштердің немесе олардың сығындыларының ерітіндісімен құйылған, тағамдық өсімдік майы мен шөптер қосылған немесе қосылмаған. Консервіленген, тұтас, қытырлақ, осы шаруашылық - ботаникалық сортқа сәйкес келетін, мыжылмаған, мыжылмаған, қышқылдың айқын дәмі жоқ, көгермеген, механикалық зақымданбаған қияр. Кішкентай және орташа мөлшердегі қияр (5-10 см). Таза салмақ жоқ су. 58. қырыққабат тұздалған қырыққабат сірке суы немесе сірке қышқылынсыз дайындалған балмұздақсыз. Қажетті органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштерді, дайын өнімді сақтау кезінде микробиологиялық тұрақтылық пен тұрақтылықты қамтамасыз ету мақсатында белгілі бір аралықта берілген температуралық режимде ұсталған, дәмдеуіштер қосылған немесе қосылмаған ас тұзымен немесе оның ерітіндісімен және (немесе) сүт қышқылды ашытқылармен өңделген. Қосымша сипаттама: ашық, сабан сары, қышқыл-тұзды дәмі, ащы дәмі жоқ, шырынды, қытырлақ, серпімді. 59. кәмпиттер. корпустан (толтырудан) және шоколад глазурінен тұратын жұмсақ консистенциялы шоколадты қантты кондитерлік өнімдер. құрамында 40-70% қант бар жоғары калориялы өнімдер. Толтыру жоқ. Жұмсақ консистенциясы бар шоколадты кәмпиттер,корпус(толтыру) және шоколадты глазурьден тұрады, жаңа, жұмсақ, бұзылу белгілері жоқ, құрамында 40-70% қант бар жоғары калориялы өнімдер. Қағаз қаптамада бөгде иіссіз оралған кәмпиттер, өнімнің тұтастығын сақтау. Сынған. 60. печенье беті тегіс, айқын өрнегі бар. Бұл печенье атауына тән түс, әртүрлі реңктер біркелкі. Дәмі мен иісі-бұл печенье атауына тән, иісі мен дәмі жоқ. Қант. 61. Вафли Вафли 62. Кәмпит Карамель Кондитерлік өнім, қантты қыздыру немесе қант ерітіндісін крахмал сірнесімен немесе инертті сироппен қайнату арқылы алынады. Бұл қатты масса. Жемістермен толтырылған карамель кәмпиттері жаңа және жұмсақ. Қағаз қаптамада бөгде иіссіз оралған кәмпиттер, өнімнің тұтастығын сақтау. Сынған. 9. Төменде ұсынылған талаптарға сәйкес диеталық үстелдер бойынша науқастарды емдік-диеталық тамақпен қамтамасыз ету: ЕМДӘМДЕРГЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР Нөлдік емдәмі Қолдану көрсеткіштері: ас қорыту мүшелеріне ота жасағаннан кейін; науқастың жартылай бейсаналық жағдайы. Нысаналы мақсаты. Қатты тағамды қабылдауға қарсы көрсетілімдер болған жағдайда ағзаны тағамдық заттардың ең аз мөлшерімен қамтамасыз ету; ас қорыту мүшелерін барынша босату, ішектердің кебуін (газдардың жинақталуын) алдын алу. № 0а емдәмі. Энергетикалық құндылығы - 3161-4271 кДж (755-1020 ккал).

	Химиялық құрамы: ақуыздар - 5-10 г, майлар - 15-20 г, көмірсулар - 150-200 г, натрий хлориді - 1-2 г, бос сұйықтық - 1,8-2,2 л. Аспаздық өңдеу. Сұйық және желе тәрізді тағамдарды қамтамасыз етеді. Тамақ ішу тәртібі. Тамақты бөліп-бөліп тәулігіне 7-8 рет 45°-тан аспайтын температурада қабылдайды; бір қабылдауға 200-300 г артық емес болуы қажет. Ұсынылады: әлсіз майсыз ет сорпасы, кілегей қосылған шырышты қайнатпалары, жеміс-жидек киселі, жеміс-жидек шырындары, жеміс дірілдегі, қант қосылған итмұрын қайнатпасы. Алынып тасталады: қаймағы алынбаған сүт, тығыз және пюре тәрізді тағамдар, газдалған сусындар. № 0б емдәмі (1 а-хирургиялық). Энергетикалық құндылығы - 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 40-50 г, майлар – 40-50 г, көмірсулар - 250 г, натрий хлориді - 4-5 г; бос сұйықтық - 2 л. дейін. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 6 рет жылы түрінде 350-400 г дейін қабылдауға рұқсат етіледі; 0а емдәмінен кейін тағайындалады. Ұсынылады: № 0а емдәмдік өнімдері мен тағамдарына қосымша, көкөніс қайнатпасындағы шырышты жарма сорпалары, дәнді дақылдардан (қарақұмық, күріш, геркулес) сұйық жарма ботқалары, буға пісірілген ақуыз омлеті, шала пісірілген жұмыртқа, буға пісірілген суфле немесе майсыз ет пен балық езбесі, қышқыл емес жидектерден жасалған мусс. № 0в емдәмі (16 - хирургиялық). Энергетикалық құндылығы - 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90 г, майлар - 65-70 г, көмірсулар - 320-350 г, натрий хлориді - 6-7 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 6 рет жылы күйде тамақтану; физиологиялық толық тамақтануға көшу кезеңі ретінде № 0б емдәмінен кейін тағайындалады. Ұсынылады: езбе көжелер, крем-сорпалар, үккіштен өткізілген пісірілген ет пен балықтан жасалған бу тағамдары, сүзбеден жасалған бу тағамдары, кілегей қосылған езілген сүзбе, ашытылған сүт сусындары, пісірілген алма, езілген көкөніс және жеміс езбесі, 75 г дейін ақ кепкен нан. № 1а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: асқыну кезеңіндегі ойық жара ауруы (алғашқы 8-12 күнде); жіті гастриттер, созылмалы гастрит және гастродуоденитгің өршуі (емдеудің алғашқы күндерінде); асқазанға ота жасалғаннан кейін (6-7 күннен кейін); өңештің күйігі. Нысаналы мақсаты. Ас қорыту өзегін максималды механикалық және химиялық қорғау арқылы шырышты қабықтың қалпына келуіне және асқазанның рефлекторлық қозғыштығын төмендетуге, одан шығатын интероцептивті тітіркенуді азайтуға көмектеседі. Жалпы сипаттамасы. Энергия құндылығын шектеу көбінесе көмірсулар мен аз мөлшерде ақуыздар мен майларға байланысты. Асқазанның шырышты қабығын механикалық, химиялық және термиялық (өте ыстық және суық) тітіркендіретін асқазан секрециясының күшті қоздырғышы болып табылатын өнімдер алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы - 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90 г (65-70% жануарлар), майлар - до 80-90 г (20 % өсімдік), көмірсулар - 200 г, натрий хлориді - 8 г; бос сұйықтық - 1,3-1,5 л. Аспаздық өңдеу. Сұйық және жартылай сұйық консистенция түрінде піскен немесе

	буға пісірілген тағам. Тамақ ішу тәртібі. Емдәм төсек тартып жатуды сақтауға көзделген. Тамақты күніне 6 рет 2-3 сағат сайын жылы күйде (40-50 °C) бөліп-бөліп қабылдайды. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері алынып тасталады. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: сиыр етінің, бұзаудың, қоянның сіңірлерді, шандырларды және майларды алып тастағаннан кейінгі майсыз сорттары. Құс теріден тазартылады. Күніне 1 рет піскен еттен езбе немесе буда пісірілген суфле түрінде қолданылады. Тыйым салынады: ет және құс етінен басқа тағамдар. 3. Балық. Ұсынылады: күніне 1 рет (ет орнына) аз майлы сорттардың қайнатылған балықтарынан буға пісірілген суфле (көксерке және т.б.). Тыйым салынады: майлы түрлері және басқа да тағамдар. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала пісірілген немесе буға пісірілген омлеті (күніне 3-4 данаға дейін). Тыйым салынады: басқа түрде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, кілегей, сүзбе бу суфлесі. Тыйым салынады: ірімшік және сүт қышқылы өнімдері (айран, йогурт, қаймақ, сүзбе және т.б.). 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және табиғи түрде жақсы тазартылған, тамаққа қосылған зәйтүн майы. Басқа сорттарға тыйым салынады. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұнтақ жармадан, балаларға арналған күріш және қарақұмық ұнынан, талқаннан жасалған сүт сұйық ботқалары ұсынылады. Макарон өнімдері, бұршақ және басқа да ботқаларға тыйым салынады. 8. Көкөністер. Ұсынылады: гомогенделген (балалар тағамы). Тыйым салынады: басқа түрде. 9. Көжелер. Ұсынылады: күріштен, арпа және сұлы (геркулестен) жармаларынан сүтпен шырышты қайнатынды. Тыйым салынады: ет, тауық еті, балық, көкөніс, саңырауқұлақ сорпалары. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер: Ұсынылады: қант, бал, сүт киселі; желатин қосылған қышқыл емес жидектер мен жемістерден дірілдек, кисель, мусс; безелер. Тыйым салынады: шикі түрдегі жемістер мен жидектер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер алынып тасталады. 12. Сусындар. Ұсынылады: итмұрын, бидай кебегі қайнатпалары, қант қосылған сумен араластырылған жаңа піскен қышқыл емес жемістер мен жидектер шырындары, сүт немесе кілегей қосылған әлсіз шай. Тыйым салынады: кофе, какао, квас, газдалған сусындар. № 1б емдәмі Қолдану көрсеткіштері: асқыну кезеңіндегі ойық жара ауруы (№1а емдәмінен 8-12 күн болғаннан кейін); жіті гастрит және созылмалы гастриттің өршуі; асқазанға отадан кейін (№1а емдәмінен өту). Нысаналы мақсаты. № 1а емдәмдегідей, бірақ асқазанның біркелкі қорғалуымен (№1а және 1 емдәмдер арасындағы орташа). Жалпы сипаттамасы. Көмірсулардың әсерінен энергия құндылығын қалыпты шектеу. Ақуыздар мен майлардың қалыпты мөлшері. Асқазанды химиялық және термиялық түрде тітіркендіретін асқазан секрециясының күшті қоздырғыштары алынып тасталады; асқазанды механикалық қорғалуы № 1а диетасына қарағанда қатаң емес. Энергетикалық құндылығы - 10048-10886 кДж (2400-2600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 90 г (60-65% жануарлар), майлар - 90 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 300-350 г, натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық

	- 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Буда пісірілген немесе дайындалған түрде жартылай сұйық және езбе тәрізді консистенциясы бар тағам. Тамақ ішу тәртібі. Тамақты жартылай төсек тартып жату жағдайында 2-3 сағат сайын күніне 6 рет бөліп-бөліп жылы күйде (40-50 °С) қабылдайды. Ұсынылады: № 1а емдәміне қосымша – 70-100 г ақ кепкен нан және құрғақ бисквит, кнельдер, жентектелген ет түйірлері, езбе, пісірілген ет пен балықтан жасалған суфле; сүт қосылған езілген сүзбе. Шырышты сорпалардың орнына езілген сорпалар. Көкөніс езбелері, жаңа алынған қаймақ тұздығы. № 1а емдәммен салыстырғанда № 1б диеталық рұқсат етілген кеңейтімдерді ескере отырып, шектеулер аз. № 1 (негізгі) емдәмі Қолдану көрсеткіштері: өршуі басылған және ремиссия кезеңінде асқазанның қалыпты және жоғарылаған секрециясы бар ойық жара ауруы және созылмалы гастрит (3-5 ай ішінде); асқыну кезеңінде секреторлық жеткіліксіздігі бар созылмалы гастрит; сауығу кезеңінде жіті гастрит; асқазанға ота жасағаннан кейінгі қалпына келтіру кезеңінде (№1а және 1б емдәмдерден кейін). Нысаналы мақсаты. № 1б диетадағыдай, бірақ асқазанның қорғалуы аздығымен. Жалпы сипаттамасы. Жеткілікті энергетикалық құндылығы бар және негізгі қоректік заттардың қалыпты қатынасы бар емдәм. Химиялық және термиялық тамақ тітіркендіргіштері асқазан секрециясының күшті стимуляторлары алынып тасталады. Асқазанды механикалық қорғау № 1б диетасына қарағанда қатаң емес. Энергетикалық құндылығы - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60 % жануарлар), майлар – 100 г (20-30% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г; натрий хлориді - 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тамақты буда дайындайды, езілген түрінде пісіреді және береді. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5-6 рет жылы күйде (40-50 °С) қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген немесе кептірілген 1-сұрыпты жоғары және 1-сұрыпты бидай наны; майқоспасыз тоқаштар (аптасына 1-2 рет); құрғақ бисквит, майықоспасыз печенье («Мария» типті). Тыйым салынады: қара бидай наны, жаңа піскен, құймақ, бәліштер, қаусырма, тоқаштар, (№1емдәм - хирургиялық - № 1 емдәмнен әлсіз ет, балық және көкөніс сорпаларын қосып, қаймағы алынбаған сүтті шектеумен ерекшеленеді). 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: сіңірсіз және шандырсыз майы жоқ еттің сорттары (сиыр еті, бұзау, қоян), қайнатылған немесе буда пісірілген түрінде, езілген (котлеттер, кнельдер, жентектелген ет түйірлері, езбе, суфле, орама және т.б.) терісі жоқ тауық еті мен күркетауық еті, бұзау, қоян, кесек түрінде пісірілген балапан еті, пісірілген еттен жасалған бефстрогандар. Қайнатылған және буда пісірілген тіл мен бауыр. Майсыз, сіңірсіз, тұздалмаған ветчина; докторлық және диеталық майдалап кесілген шұжықтар; ет ірімшігі, бауыр паштеті. Тыйым салынады: ет пен құс етінің қуырылған және бұқтырылған майлы және сіңірлі сорттары, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз терісі жоқ кесек түрінде немесе котлет массасы түрінде қайнатылған немесе буда

	пісірілген түрде, көкөністі шырмен құйма. Аз мөлшерде аз тұздалған түйіршіктелген уылдырық. Тыйым салынады: майлы түрлері (бекіре, қызыл балық және т.б.), ысталған, тұздалған, қуырылған, бұқтырылған. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала пісірілген жұмыртқа, буға пісірілген омлеті және уыздық (күніне 2 жұмыртқа). Тыйым салынады: бітеу пісірілген, қуырылған жұмыртқа мен омлет, шикі жұмыртқаның ақтығы. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймағы алынбаған сүт, кілегей, бір күндік қатық, жаңа піскен қышқыл емес қаймақ және тағамдағы сүзбе (жалқау вареникте, көмештер, пудингтер және т.б.); езілген тұзсыз ірімшік. Тыйым салынады: қышқылдығы жоғары сүт өнімдері, тұзды ірімшіктер. 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және табиғи түрде жақсы тазартылған, тамаққа қосылған зәйтүн майы және күнбағыс майы. Басқа майлар және қатты қуырылған май алынып тасталады. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: сүтке немесе суға пісірілген ботқалар – ұнтақ жарма, жақсы қайнатылған күріш, езілген қарақұмық және сұлы жармасы. Буға піскен пудингтері, суфле, ұнтақталған жармалардан котлеттер. Қайнатылған туралған макарон өнімдері. Тыйым салынады: тары, арпа жармасы, арпа, қарақұмық (дәндер), бұршақ дақылдары, тұтас макарондар. 8. Көкөністер. Ұсынылады: суда немесе буға пісірілген және езілген (езбе, суфле) қызылша, картоп, сәбіз, гүлді қырыққабат, жасыл бұршақ; буға піскен пудингтері; тілімдерге кесілген, пісірілген түрдегі кәді мен асқабақ. Кейде аз мөлшерде піскен қышқыл емес қызанақ. Тыйым салынады: басқа көкөністер, тұздалған, ашытылған, маринадталған көкөністер мен саңырауқұлақтар, консервіленген көкөністер. 9. Көжелер. Ұсынылады: рұқсат етілген езілген көкөністер қосылған езілген көкөністерден, сүт, жарма, вермишельден немесе үй кеспесінен; көкөністерден, алдын ала пісірілген тауықтардан немесе еттен жасалған сүт езбе көжелері. Сары май, қышқыл емес қаймақ, жұмыртқаның сарысы қосылады. Тыйым салынады: ет, тауық еті, балық сорпасы, саңырауқұлақ және көкөніс қайнатпалары, борщ, щи, окрошка. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: езбе, дірілдек, кисель, мусстар, езілген компоттары түрінде піскен тәтті жемістер мен жидектер. Пісірілген алма (терісі жоқ). Көпіршітілген ақуыздан тәтті тағамдар (мусстар, самбуктар), көпіршітілген кілегей, кремдер, сүт киселі. Қант, бал, тәтті жидектер мен жемістерден жасалған джемдер мен тосаптар, пастила, зефир. Тыйым салынады: шикі күйінде қышқыл және піспеген жидектер мен жемістер, шоколад, халва, өңделмеген кептірілген жемістер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт, қаймақ, жұмыртқа-майлы тұздықтары. Көжелерге майдалап туралған аскөк; ванилин. Тыйым салынады: басқа тұздықтар мен дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: сүт немесе кілегей қосылған әлсіз шай, сүттегі әлсіз какао, тәтті жеміс-жидек шырындары, итмұрынның, бидай кебегінің қайнатпасы. Тыйым салынады: квас, кофе, газдалған сусындар, қышқыл жидектер мен жемістердің шырындары. № 4 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: асқыну кезеңіндегі созылмалы

	колиттер мен энтероколиттер; аурудың басындағы жіті гастроэнтероколиттер (аш күннен кейін); дизентерия, іш сүзегі, ішек туберкулезі (алғашқы 5-7 күн ішінде). Нысаналы мақсаты: ішекті барынша механикалық, химиялық және термиялық қорғау; қабыну процесін жою және бұзылған функцияларды қалпына келтіру үшін жағдай жасау; ішектердегі ашыту және шіріту процестерін азайту. Жалпы сипаттамасы. Энергия құндылығының төмендеуі негізінен көмірсулар мен майларға байланысты; ақуыздардың мөлшері физиологиялық нормаға сәйкес келеді; натрий хлориді құрамының төмендеуі. Механикалық, химиялық және термиялық тітіркендіргіштер алынып тасталады; ішектердегі ашыту және шіріту процестеріне ықпал ететін өнімдер, сіңірілмейтін тамақ, өт шығарудың күшті стимуляторлары, асқазан мен ұйқы безінің секреторлық қызметі, сондай-ақ бауырды тітіркендіретін заттар. Энергетикалық құндылығы - 8583 кДж (2050 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60-70% жануарлар), майлар - 70 г (40-50 г сары май), көмірсулар - 250 г (30-50 г қант); натрий хлориді - 8-10 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тамақ қайнатылады, буға пісіріледі және сұйық, езбе және үгітілген түрінде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Төсек тартып жатуды сақтай отырып, күніне 3-6 рет жылы күйде бөліп-бөліп тамақтану. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: жоғары сұрыпты ұннан пісірілген бидай наны, өткен күні пісірілген нан өнімдері (шектеулі); бидай нанынан жасалған кепкен нан; майқоспасыз печенье. Тыйым салынады: қара бидай және жаңа піскен нан; майқоспа қамырдан жасалған бұйымдар,жұқа құймақтар, құймақтар. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: жирные сорта: сиыр етінің, бұзаудың, тауықтың, күркетауықтың майсыз сорттары, үгітілген және туралған, суға немесе буға пісірілген, нанның орнына тартылған етке күріш қосылған; тартылған ет ұсақ тормен ет тартқыштан 2-3 рет өтеді. Қайнатылған балапан еті. Үгітілген еттен құйма. Тыйым салынады: майлы сорттар: бұқтырылған және қуырылған қой еті, шошқа еті, қаз, үйрек, шұжық, ветчина, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: кесекпен майсыз (көксерке, алабұға және т.б.), туралған және үгітілген, суда немесе буға пісірілген, құйылып ұйыған балық, аз тұздалған түйіршікті уылдырық. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, маринадталған, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала піскен жұмыртқа, буда піскен омлеті, тағамдардың құрамында (күніне бір). Тыйым салынады: шикі, қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: ацидофильді сүт және паста, үгітілген кальциленген сүзбе. Тыйым салынады: қаймағы алынбаған сүт, кілегей, қаймақ, бір күндік айран, ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі және дайын тағамдардағы сары май. Тыйым салынады: басқа майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: суға немесе майсыз сорпаға піскен күріш, ұнтақ жарма, сұлы, қарақұмық ботқа түрінде, буға піскен пудингі, қайнатылған вермишель. Тыйым салынады: арпа, тары, арпа жармасы, бытырап піскен ботқалар, макарон көмеші,

	бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатпа түрінде (сорпаға қосылады). Тыйым салынады: барлық түрлері. 9. Көжелер. Ұсынылады: күріш, ұнтақ жарма, вермишель, жентектелген ет түйірлері бар майсыз әлсіз еттен, тауық етінен немесе балықтан сорпа. Сары май қосылған сол сорпалардан шырышты көжелер. Тыйым салынады: күшті және майлы сорпадағы көжелер, сүт, көкөністер, бұршақ дақылдары, суық көжелер. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: алма езбесі. Қышқыл емес жидектер мен жемістердің шырындарынан жасалған кисель мен дірілдек, кептірілген қарақат, көкжидек, итмұрын, айва, мойыл қайнатпалары. Қант шектеулі мөлшерде. Тыйым салынады: жаңа піскен жемістер мен жидектер, кептірілген жемістер, компоттар, бал, тосап және басқа да тәттілер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сары май, майсыз сорпа. Тыйым салынады: дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: шай (әсіресе жасыл шайдың тұнбасы), кофе, судағы какао. Сумен сұйылтылған қышқыл емес жидектер мен жемістердің шырындары. Кептірілген қарақат, көкжидек, мойыл, кизил, айва, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: сүт қосылған кофе мен какао, квас, жүзім шырыны, газдалған және салқын сусындар. № 4б емдәмі Қолдану көрсеткіштері: созылмалы колиттер мен энтероколиттер бұлдыр өршу кезеңінде (№4 емдәмнен кейін); жіті энтероколит жақсару кезеңінде; бұл аурулардың асқазан, ұйқы безі, бауыр және өт жолдарының зақымдалуымен үйлескен жағдайларда. Нысаналы мақсаты. Ішектің орташа механикалық және химиялық қорғалуы. Қабыну процесін азайтуға, ішектердегі ашыту мен шірік процестерін шектеуге, ішектің және ас қорыту жүйесінің басқа мүшелерінің бұзылған функционалды жағдайын қалыпқа келтіруге жағдай жасау. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы бойынша тұз мөлшерін аз шектеумен толымды. Шырышты қабықтың және тағамдық арнасының рецепторлық аппаратының механикалық, химиялық және термиялық тітіркендіргіштері біршама шектелген; ішектердегі ашыту және шіріту процестеріне ықпал ететін, өт бөлінуін, асқазанның, ұйқы безінің секреторлық қызметін күрт ынталандыратын және бауырды тітіркендіретін өнімдер мен тағамдар, қорытылмайтын тағам. Энергетикалық құндылығы - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100-120 г (60-65 % - жануарлар), майлар - 100-120 г (сары майдың басым болуымен), көмірсулар - 400-500 г (50-70 г қант); натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылады, буға пісіріледі, қатқыл қыртыссыз қыздырып пісіріледі, ұсақталған немесе үгітілген түрінде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 5-6 рет бөліп-бөліп тамақтану Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген бидай наны, құрғақ бисквит, құрғақ печенье аптасына 1-2 рет; көтере алса сүзбе, қайнатылған ет және жұмыртқа, алма қосылған жақсы пісірілген майқоспасыз тоқаштар және бәліштер шектеулі мөлшерде. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сиыр еті, тауық еті, күркетауық (терісіз) туралған және үгітілген түрінде

	(котлеттер, жентектелген ет түйірлері, кнельдер, суфле және т.б.), буға пісірілген, көмештелген, ұнтаққа аунатылмаған аздап қуырылған. Бұзау, қоян, балапан еттері, тіл - пісірілген және бұқтырылған. Тыйым салынады: майлы ет сорттары, үйрек, қаз еттері, шұжық, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз, кесекпен, қайнатылған, құйылып ұйыған, туралған (ұнтаққа аунатылмаған қуырылған котлеттер, орама және көмештелген пудингтер). Кета және қара түйіршікті уылдырығы. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, маринадталған, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала піскен жұмыртқа, көмештелген және буға піскен омлеттері, тағам қрамында (күніне екі жұмыртқаға дейін). Тыйым салынады: шикі, қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, кілегей, аз мөлшерде қышқыл емес қаймақ, тек тағам құрамында (жақсы көтере алуымен), Тернер бойынша қышқылдығы 90%-дан аспайтын сүт қышқылды сусындар (айран, ацидофильді сүт, майлы айран және т.б.), жаңа дайындалған сүзбе, сүзбе пастасы, буға піскен немесе көмештелген сүзбе пудингі; тұссыз ірімшік («ярославский», «советский», «угличский», «российский» және т.б.). Тыйым салынады: сүт, кілегей, табиғи түрдегі қаймақ, қышқылдығы жоғары сүт қышқылы өнімдері (айран, сүзбе және т.б.), тұзды ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және тағам құрамында сары май. Басқа майлар алынып тасталады. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: күріш, геркулес, сұлы, қарақұмық 1/2-1/3 сүт қосылған, пудингтер, ірімшік көмеші қосылған суда жасалған ботқа түрінде. Қайнатылған вермишель мен кеспе. Тыйым салынады: арпа, қарақұмық (дән), тары, ұнтақ жарма, макарондар, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған және езілген сәбіз, гүлді қырыққабат, кәді, асқабақ, картоп (шектеулі), езілген көкөністерден суфле, піскен шикі қызанақ (100-150 г дейін). Тыйым салынады: шомыр, шалғам, қырыққабат, қызылша, шалқан, тарна, қияр, қымыздық, асжапырақ, пияз, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: әлсіз майсыз ет немесе балық сорпасындағы көжелер, әбден қайнатылған жармамен, вермишельмен, кеспемен, майдалап туралған көкөністермен, жентектелген ет түйірлерімен көкөніс қайнатпалары. Тыйым салынады: сүт көжесі, бұршақ дақылдарынан көжелер, қышқылтым көже, борщ, щи, окрошка, қызылша сорпасы. 10. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс қайнатпасы мен ет сорпасындағы тұздық, қаймақты тұздық, бешамель, жемісті тұздық. Аскөк, ақжелкен, лавр жапырағы, даршын, ванилин. Тыйым салынады: ашты және майлы тұздықтар, бұрыш, желкек, қыша. 11. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. көтере алғанда тәтті сорттардың піскен жидектері мен жемістері (құлпынай, алма, алмұрт, мандарин) шикі түрінде аз мөлшерде. Жаңа піскен немесе пісірілген алма. Кисельдер, дірілдек, мусстар, қышқыл емес жидектер мен жемістерден езілген компоттары. «Снежки» және «меренги» безелері. Мармелад, зефир, жеміс қағынан жасалған кәмпит. Жидектер мен жемістердің тәтті сорттарынан джемдер мен тосаптар. Қант аз мөлшерде.

	Тыйым салынады: жүзім, сары өрік, шабдалы, қара өрік, қауын, қарбыз, ірі дәндері бар жидектер, кептірілген жемістер, бал, балмұздақ, крем өнімдері. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, итмұрын сорпасы, сумен сұйылтылған қышқыл емес жидектер мен жемістердің шырындары. Тыйым салынады: жүзім шырыны, газдалған және суық сусындар № 4в емдәмі Қолдану көрсеткіштері: жіті колиттер және сауығу сатысындағы энтероколиттер (№4б емдәмінен кейін, ұтымды тамақтануға көшу ретінде); ремиссия кезеңіндегі созылмалы энтероколиттер, сондай-ақ осы аурулардың ас қорыту жүйесінің басқа да органдарының зақымдануымен үйлескен кезде; ішек функцияларының елеусіз бұзылуымен жіті және созылмалы инфекциялық аурулар. Нысаналы мақсаты. Дұрыс тамақтануды қамтамасыз ету, ішектерді аздап қорғау, ас қорыту органдарының бұзылған функцияларын қалпына келтіру және өтем жағдайын қолдау үшін жағдай жасау. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы жағынан толық рацион, механикалық тітіркендіргіштерін аз-ақ шектеумен және шырышты қабықтың химиялық тітіркендіргіштерін және тағам каналының рецепторлық аппаратын орташа шектеумен, ішектердегі ашыту және шіріту процестерін күшейтетін өнімдер мен тағамдарды қоспағанда, өт шығарудың күшті стимуляторлары, асқазан мен ұйқы безінің секреторлық қызметі, сондайақ бауырды тітіркендіреді. Энергетикалық құндылығы - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100-120 г (60 % жануарлар), майлар - 100-120 г (15-20% өсімдік), көмірсулар - 400-500 г; натрий хлориді - 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тамақ қайнатылады, пісіріледі, бұқтырылады, қатты қабықсыз, негізінен ұсақталмаған түрінде қолданылады. Қуырылған тағамдар шектеледі (әсіресе ұнтаққа аунатылған). Тамақ ішу тәртібі. Күніне 5 рет тамақтану. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген бидай наны, құрғақ бисквит, құрғақ печенье; тәтті кепкен нан (аптасына 1-2 рет аз мөлшерде), майқоспасыз тоқаштар немесе ірімшіктен, піскен ет пен жұмыртқадан және алмадан жасалған бәліштер, ірімшіктен жасалған ватрушка. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған, бұқтырылған, пісірілген, кейде қуырылған (ұнтаққа аунатпай) туралған немесе сирек кесек түрінде, аз мөлшерде майсыз, сіңірсіз сиыр еті, бұзау, қоян, тауық, күркетауық (терісіз) еттері. Диеталық, докторлық, сүт шұжықтары, шұжықша. Тыйым салынады: майлы сұрыпты ет, үйрек, қаз, шұжықтар, рұқсат етілгеннен басқа, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері, қайнатылған, құйылып ұйыған, буға піскен, кейде қуырылған (ұнтаққа аунатпай), туралған немесе кесек түрінде. Жібіген туралған майшабақ шектеулі мөлшерде. Уылдырық. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, маринадталған түрлері, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала піскен жұмыртқа, көмештелген және буға піскен омлеттер, тағам құрамында (күніне екі жұмыртқаға дейін). Тыйым салынады: шикі, қуырылған, қатты піскен жұмыртқа. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: тағамдағы сүт, аз

	мөлшерде қышқыл емес қаймақ, тек тағамда, сүт қышқылды сусындар (ацидофил, айран, майлы айран) жақсы көтере алғанда, қышқыл емес, кальциленген табиғи сүзбе, сүзбе пастасы, буду піскен және көмештелген пудингтер түрінде, ащы емес ірімшік. Тыйым салынады: сүт, ащы және тұзды ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және қабылдау үшін 15 г дейін тағам құрамында, ерітілген (қуыру үшін), тазартылған өсімдік майлары. Басқа майларға тыйым салынады. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: барлық жармалар мен макарон өнімдері, судағы немесе суда сүтпен жартысындағы ботқалар, ет сорпасында, пудингтер, крупениктер, палау, зраза, котлеттер (ұнтаққа аунатпай). Тыйым салынады: бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған, буға пісірілген, көмештелген, езбе түрінде, аз мөлшерде картоп, қызылша (көтере алғанда), сәбіз, гүлді қырыққабат, кәді, асқабақ, , піскен шикі қызанақ. Тыйым салынады: шомыр, шалғам, қырыққабат, қызылша, шалқан, тарна, қияр, қымыздық, асжапырақ, пияз, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: ет немесе балық сорпасында, майдалап туралған көкөністермен (жармалармен, вермишельмен) көкөніс қайнатпасында. Тыйым салынады: күшті және майлы сорпалар, сүт көже, қышқылтым көже, окрошка. 10. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс қайнатпасында және ет сорпасында, қаймақты тұздық,бешамель, жемісті тұздық. Аскөк, ақжелкен, лавр жапырағы, даршын, ванилин. Тыйым салынады: ащы және майлы тұздықтар, бұрыш, желкек, қыша. 11. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: піскен жидектер мен жемістер шикі түрінде. Пісірілген алма. Компоттар, кисельдер, дірілдек, мусстар, суфле, тосап, піскен жидектер мен жемістерден жасалған джемдер, кептірілген жемістерден жасалған компоттар. Мармелад, зефир, жеміс қағынан жасалған кәмпит, ирис, кілегейлі помадкалар. 12. Сусындар. Ұсынылады: шай, кофе, сүт қосылған какао, итмұрын қайнатпасы, қышқыл емес жидектер мен жемістердің және қызанақ шырындары. Тыйым салынады: жүзім шырыны, газдалған сусындар және квас. № 5 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: жіті гепатиттер және сауығу кезеңіндегі холециститтер, созылмалы гепатиттер, бауыр циррозы, асқынудан тыс өт жолдарының қабыну зақымданулары (холециститтер, холангиогепатит және т.б.); бауыр және өт жолдары функцияларының бұзылуымен қатар жүретін аурулар. Барлық жағдайларда асқазан мен ішектің қатар жүретін аурулары жоқ. Нысаналы мақсаты. Бауыр мен өт жолдарының бұзылған функцияларын қалыпқа келтіруге, холестерин мен май алмасуын, бауырда гликогеннің жинақталуын реттеуге ықпал ету, өт шығару және ішектің қозғалыс функциясын ынталандыру. Жалпы сипаттамасы. Қуыру процесінде пайда болатын пуриндерге, азотты экстрактивті заттарға, холестеринге, қымыздық қышқылына, эфир майларына, майдың тотығу өнімдеріне (акролеиндер, альдегидтер) бай тағамдарды қоспағанда, энергия құндылығы бойынша ақуыздар, майлар мен көмірсулардың жеткілікті мөлшері бар толық емдәм. Липотропты заттардың (холин, метионин, лецитин) мөлшері артып, құрамында талшық пен

	сұйықтықтың көп мөлшері бар. Энергетикалық құндылығы - 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 90-100 г (60 % жануарлар), майлар - 80-100 г (30% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г (70-90 г қант), натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,8-2,5 л. Аспаздық өңдеу. Қуыруға рұқсат етілмейді, тағамды ұнтақтау қажет емес. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5 рет жылы күйде қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген немесе кептірілген бидай мен қара бидай наны. Майқоспасыз печенье. Тыйым салынады: жаңа піскен нан, майқоспа қамырынан жасалған бұйымдар, кремді торттар, қуырылған түрде. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: пісірілген, алдын ала қайнатумен көмештелген, кесекпен немесе туралған майсыз, сіңірсіз сиыр еті, қоян, күркетауық, тауық еттері (теріні алып тастайды), майсыз ветчина, докторлық және диеталық шұжықтар. Тыйым салынады: еттің майлы сорттары, қаз, үйрек, жабайы аң мен құс еттері, ми, бауыр, бүйрек, консервілер, ысталған ет, қуырылған тағамдар. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері, кесекпен, пісірілген, алдын ала қайнатумен көмештелген, құйылып ұйыған (көкөніс қайнатпасында), турама салынған. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, консервілер, дәнді уылдырық (бекіре, кета, қызыл балық). 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: көмештелген ақуыз омлеті, тағам құрамына күніне 1 сарыуыздан аспау керек. Тыйым салынады: қатты пісірілген, қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, айран, қатық, қаймақ тағамға дәмдеуіш ретінде, қышқыл емес сүзбе және одан жасалған тағамдар (пудинг, көмеш, жалқау варениктер, ащы емес ірімшік). Тыйым салынады: кілегей, жоғары қышқылдығы бар сүзбе. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және өсімдік майлары: күнбағыс, зәйтүн, жүгері. Тыйым салынады: ерітілген май, қатты қуырылған майлар, шошқа майы, сиыр майы, қойдың құйрық майы, маргарин, аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: толық ассортименттегі дәнді дақылдар ботқа түрінде (әсіресе сұлы және қарақұмық), сүзбе, сәбіз, кептірілген жемістер қосылып көмештелген пудингтер, көкөністер немесе жемістер қосылған палау. Қайнатылған вермишель мен кеспе. Тыйым салынады: бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: шикі, қайнатылған, бұқтырылған және көмештелген түрде, қайнағаннан кейінгі пияз, қышқыл емес ашытылған қырыққабат. Тыйым салынады: шалғам, шомыр, қымыздық, асжапырақ, шалқан, сарымсақ, саңырауқұлақтар, маринадталған көкөністер. 9. Көжелер. Ұсынылады: сүт көже, көкөніс қайнатпасында жармамен, вермишельмен, кеспемен көжелер, жемісті көже, борщ және вегетариандық щи. Тұздыққа арналған ұн мен көкөністер қуырылмайды. Тыйым салынады: ет және балық сорпасындағы көжелер, саңырауқұлақ шырымен көже, жасыл щи, окрошка. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: қышқыл емес сортты жемістері мен жидектері, компоттар, кисель, дірілдек, олардан жасалған мусстар, «снежок» безесі, «меренги» безесі, қант, бал, тосап, шоколад емес кәмпиттер,

	мармелад, жеміс қағынан жасалған кәмпит. Тыйым салынады: қышқыл жеміс сорттары, шоколад, балмұздақ, кремді өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүтті, қаймақты, көкөністі тұздықтар, жеміс-жидек дәмқосары. Тұздыққа арналған ұн қуырылмайды. Ақжелкен, аскөк, даршын, ванилин. Тыйым салынады: ащы, ет және балық сорпасындағы, саңырауқұлақ шырымен, бұрыш, қыша, желкек. 12. Сусындар. Ұсынылады: лимон қосылған шай, сүт қосылған кофе, көкөніс, жеміс-жидек шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: кофе, какао, салқын сусындар. № 5а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: аурудың бастапқы сатысындағы жіті гепатиттер мен холециститтер; созылмалы гепатиттердің, өт жолдарының қабыну зақымдануларының өршуі (холециститтер, ангиохолиттер және т.б.); өт жолдарына ота жасағаннан кейін; бауыр мен өт жолдарының аурулары (гепатиттер, циррозлар, холециститтер және т. б.) асқазан мен ішектердегі айқын қабыну процестерімен не асқазанның немесе жіңішке ішектің ойық жара ауруымен үйлескенде. Нысаналы мақсаты. Бауыр мен өт жолдарының бұзылған функцияларын қалпына келтіруге, бауырда гликогеннің жиналуына ықпал ету, асқазан мен ішектерді бір уақытта механикалық және химиялық сақтаумен өт бөлінуін ынталандыру. Жалпы сипаттамасы. Энергия құндылығы бойынша ақуыздар мен көмірсулардың жеткілікті мөлшері бар, майларды, ең алдымен баяу еритін, натрий хлоридін шектейтін, пуриндерге, азотты экстрактивті заттарға, холестеринге, қымыздық қышқылына, ірі талшыққа, майлы тағамдарға бай өнімдерді қоспағанда, толық емдәм. Липотропты заттардың (холин, метионин, лецитин), дәрумендер мен сұйықтықтардың мөлшері артты. Энергетикалық құндылығы - 9839-11514 кДж (2350-2750 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-100 г (60 % жануарлар), майлар - 70-80 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г (80-90 г қант), натрий хлориді - 8 г; бос сұйықтық - 2-2,5 л. Аспаздық өңдеу.Қайнатуға рұқсат етіледі, тамақ сұйық және үгітілген түрде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5 рет жылы күйде қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: ржаной и свежий хлеб, изделия из сдобного и слоеного теста. кешегі пісірілген немесе кептірілген бидай наны. Майқоспасыз печенье. Тыйым салынады: қара бидай мен жаңа піскен нан, майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған және буда піскен майсыз, сіңірсіз сиыр еті, қоян, күркетауық, тауық еттері (теріні алып тастайды) котлет массасынан жасалған өнімдер түрінде (езбе, суфле, кнел және т.б.). Теріден тазартылған қайнатылған балапан еті кейде аз мөлшерде рұқсат етіледі. Тыйым салынады: майлы сорттары, қаз, үйрек, жабайы аң мен құс еттері, бауыр, ми, бүйрек, қуырылған және бұқтырылған ет, ысталған ет, шұжық, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері, қайнатылған және буда піскен, котлет массасынан жасалған бұйымдар, езбе, қайнатылған өнімнен суфле, вегетариандық қайнатпада құйылып ұйыған балық. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, бұқтырылған,

	қуырылған, консервілер, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: буда піскен ақуыздық омлет, тағам құрамында күніне 0,5-1 сарыуыз. Тыйым салынады: басқа тағамдар түрінде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт (көтере алғанда), сүт қышқылды сусындар, шектеулі мөлшерде қаймақ негізінен тағам құрамында, қышқыл емес майсыз сүзбе және одан жасалған езілген, буға піскен тағамдар, ащы емес, үгітілген ірімшік. Тыйым салынады: қосалқы энтероколитте табиғи түрдегі сүт, майлы және қышқылдығы жоғары сүзбе, кілегей, ащы ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрде және тағам құрамында аз мөлшерде сары май және тазартылған өсімдік майлары. Тыйым салынады: басқа майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: жартысында сумен сүттегі ботқалар (ұнтақ жарма, жақсы әбден қайнатылған күріш, езілген сұлы мен қарақұмық, күріш пен қарақұмық ұнынан). Ұнтақ жарма, күріш, қарақұмық суфлесі. Қайнатылған вермишель. Тыйым салынады: тары, арпа және арпа жармасы, бытырап піскен ботқалар, макарондар, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: езілген түрде (езбе, суфле және т.б.) қайнатылған, буда піскен және шикі көкеністер. Пісірілген немесе бұқтырылған тілінген асқабақ пен цукини. Тыйым салынады: шалғам, шалқан, шомыр, қырыққабат, қымыздық, асжапырақ, сарымсақ, пияз, ашытылған, тұздалған және маринадталған көкөністер, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: жартысы сумен сүт көже, езілген көкөністер және жармалармен, езбе көже мен кремдері бар вегетариандық көжелер. Сары май немесе қаймақ қатылады. Тыйым салынады: езілмеген көкөністер мен жармалар қосылған ет, балық, саңырауқұлақ сорпалары. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: піскен тәтті жемістер мен шикі езілмеген, көмештелген, пісірілген жидектер, кисельдер, дірілдек, мусстар, зефир, жеміс қағынан жасалған кәмпит, бал, қант, тосап. Тыйым салынады: қышқыл, қатты жемістер, қатты дәндері бар жидектер (мүкжидек және т.б.), шоколад, халва, крем өнімдері, балмұздақ. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс қайнатпасында немесе жарма шырышында тұздықтар, сүт, жеміс-жидек тұздықтары. Ұн қуырылмайды. Тыйым салынады: барлық дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: лимон, сүт қосылған шайлар, сүт қосылған кофе-суррогат, итмұрын қайнатпасы, қызанақ шырыны, тәтті жеміс-жидек шырындары. Тыйым салынады: табиғи кофе, какао, суық және газдалған сусындар. № 5п емдәмі Нысаналы мақсаты. Ұйқы безінің сыртқы секреторлық функциясының тежелуіне, панкреатиялық ферменттер мен олардың ингибиторларын құруға қажетті ақуыз синтезіне, тағам каналының химиялық және механикалық сақталуына, ұйқы безі мен бауырдың майлы инфильтрациясы мен дистрофиясының алдын алуға, өт қабының рефлекторлық қозғыштығының төмендеуіне ықпал ету. 1 нұсқа. Қолдану көрсеткіштері: жіті панкреатит (3-4-ші күннен бастап) және созылмалы панкреатиттің өршуі (емдеудің басында). Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы төмен, ақуыздың қалыпты мөлшері, майлар мен көмірсулардың айтарлықтай шектелуі бар, экстрактивті заттарға бай тағамдарды алып тастау

	арқылы механикалық және химиялық тұрғыдан сақталған, ас қорыту бездерінің секрециясын ынталандыратын және құрамында ірі талшық бар емдәм. Энергетикалық құндылығы - 6280-7118 кДж (1500-1700 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80 г (30-35 % жануарлардан шыққан), майлар - 40-60 г (25% өсімдік), көмірсулар - 200 г (25 г қант), натрий хлориді - 8-10 г; бос сұйықтық - 8-10 г. Аспаздық өңдеу. Тағам сұйық және жартылай сұйық консистенциясы бар қайнатылған және буға піскен түрінде дайындалады. Тамақ ішу тәртібі. Бөліп-бөліп тамақтану күніне 5-6 рет. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай нанынан жасалған кепкен нан (күніне 50 г). Тыйым салынады: басқа ұн өнімдері. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз, сіңірсіз сиыр еті, қоян, тауық еті, күркетауық қайнатылған немесе буға піскен, езілген түрінде (суфле және т.б.). Тыйым салынады: майлы сорттар, қой еті, шошқа еті, қаз, үйрек, бауыр, ми, қуырылған және бұқтырылған бүйрек, ысталған ет, шұжық, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: суфле, кнелдер түрінде майсыз балық. Тыйым салынады: майлы түрлері, қуырылған, бұқтырылған, ысталған, тұздалған, консервілер, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: күніне 1-2 жұмыртқадан буда пісірілген ақуыздық омлет, тағам құрамында күніне 1/2 дейін сарыуыз. Тыйым салынады: басқа тағамдар түрінде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: тағамдардағы сүт, паста түрінде жаңадан дайындалған қышқыл емес сүзбе, бу пудингтері. Тыйым салынады: табиғи түрдегі сүт, кілегей, сүт қышқылы сусындары, қаймақ, майлы және қышқылдығы жоғары сүзбе, майлы және тұзды ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және дайын тағамдарға тазартылған өсімдік майлары. Тыйым салынады: басқа майлар, оларға қуыру. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: езілген, жартылай тұтқыр ботқалар (қарақұмық, сұлы және т.б.), суфле, пудингтер. Тыйым салынады: тары, арпа, бытырап піскен ботқалар, макарон өнімдері, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: картоп, сәбіз, кәді, езбе және бу пудингі түріндегі гүлді қырыққабат. Тыйым салынады: ақбас қырыққабат, шомыр, шалқан, шалғам, тарна, асжапырақ, қымыздық, сарымсақ, пияз. 9. Көжелер. Ұсынылады: жармалардан (сұлы, арпа, күріш, ұнтақ жарма) шырышты көжелер, қайнатылған еттен жасалған крем көжесі. Тыйым салынады: ет және балық сорпасында, саңырауқұлақтар мен көкөністердің қайнатпасында, сүт көже, щи, борщ, окрошка, қызылша сорпасы. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: езілген компоттар, кисельдер, мусс, дірілдек (ксилитте немесе сорбитте). Тыйым салынады: барлығы. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: жартылай тәтті жеміс-жидек қатықтары. Тыйым салынады: басқа тұздықтар мен дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: басқа сусындар, соның ішінде көкөніс және жеміс шырындары. 2 нұсқа. Қолдану көрсеткіштері: созылмалы панкреатит өршудің тынышталған кезеңінде (№5п емдәмнің 1 нұсқасынан кейінгі 5-7 күннен бастап) және ремиссия (2-4 ай ішінде.). Жалпы

	сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы жоғары, ақуыз, липотропты заттар мен дәрумендердің мөлшері жоғары, көмірсулардың (ең алдымен оңай сіңетін) және майлардың (негізінен баяу еритін), холестериннің, эфир майларының, ірі талшықтың, натрий хлоридінің, экстрактивті заттардың, пуриндердің мөлшерін шектейтін орташа емдәм. Ішектердегі ашыту процестеріне және кебуіне ықпал ететін қуырылған тағамдар мен өнімдер алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы - 10258-11304 кДж (2450-2700 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 130-140 г (60-70 % жануарлардан шыққан), майлар - 80 г (15-20% өсімдік) көмірсулар - 300-350 (30-40 г қант); натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған, буда піскен және ұсақталған түрінде дайындалады. Тамақ ішу тәртібі. Бөліп-бөліп тамақтану күніне 5-6 рет. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар № 5а диетасына ұқсас, оңай сіңетін көмірсулардың (бал, қант, тосап, кондитерлік өнімдер және т.б.) шектеуін қоспағанда; қанттың орнына ксилит ішінара қолданылады (30-40 г). № 6 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: несеп қышқылы тұздарынан (уратурия) немесе қымыздық қышқылынан (оксалурия) тастар түзе отырып құяң, несеп-тас ауруы; ет пен балықты шектеу көрсетілген басқа аурулар. Нысаналы мақсаты. Зәр қышқылының эндогендік түзілуін азайтуға, оны ағзадан шығаруға/6 пурин алмасуын қалыпқа келтіруге ықпал ету; тағаммен қымыздық қышқылының түсуін шектеу. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы бойынша көмірсулардың қалыпты құрамымен, ақуыздарды, майларды және натрий хлоридін шектеумен толық емдәм. Пуриндерге, қымыздық қышқылына бай тағамдар алынып тасталады. Сілтілі өнімдердің (сүт, көкөністер, жемістер) және сұйықтықтың мөлшері артылды. Энергетикалық құндылығы - 10886-12351 кДж (2600-2950 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 70-80 г (негізінен сүт), майлар - 80-90 г (25% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г; натрий хлориді - 8-10 г; бос сұйықтық - 2-2,5 л. Аспаздық өңдеу. Ет пен балықты қайнатылған түрінде пісіру ұсынылады, содан кейін қуыруға рұқсат етіледі. Қалған жерде аспаздық өңдеу қалыпты. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ тәулігіне 4-5 рет, аралықта – сусын ішу арқылы қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай мен қара бидай ұнынан әртүрлі түрлері. Тыйым салынады: майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сорттары, алдын ала қайнатылғаннан кейін пісірілген немесе көмештелген, шектеулі (аптасына 2-3 рет). Тыйым салынады: майлы сорттар, жас жануарлар мен құстардың еті, бауыр, бүйрек, ми, тіл, қуырылған және бұқтырылған түрінде, шұжықтар, консервілер, ысталған ет. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз қайнатылған шектеулі (аптасына 2-3 рет). Тыйым салынады: майлы түрлері, тұздалған, ысталған, консервілер, уылдырық. күніне бір, аспаздық шектеусіз. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: күніне бір жұмыртқа, аспаздық өңдеу шектеусіз. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, сүт қышқылы сусындары, қаймақ, сүзбе, табиғи ірімшік және тағам дайындау

	үшін. Тыйым салынады: тұзды және ащы ірімшіктер, жоғары қышқылдығы бар сүзбе. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май, ерітілген май, өсімдік майы. Тыйым салынады: қойдың, шошқаның, сиырдың майлары және аспаздық май. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары Ұсынылады: жармалар және макарон өнімдері, барлық ассортимент шектеулі мөлшерде, тағамды әртүрлі дайындаумен. Тыйым салынады: бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: шикі көкеністер және түрлі тағамдар түрінде. Тыйым салынады: қымыздық, асжапырақ, рауғаш, тұздалған, маринадталған саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: сүт көже, вегетариандық (борщ, щи, жарма қосылған көкөніс көжесі), суық (қызылша сорпасы, окрошка) көжелер. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: қышқыл емес сорттардың жемістері мен жидектері, жаңа піскен және кез-келген аспаздық өңдеуде, кисельдер, сүт кремдері, қант, бал, тосап, мармелад, жеміс қағынан жасалған кәмпит, безелер. Тыйым салынады: таңқурай, інжір, шоколад. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүтті, қаймақты, қызанақты тұздықтары, көкөніс қайнатпасында, ванилин, даршын, лимон қышқылы. 12. Сусындар. Ұсынылады: сүт қосылған әлсіз шай мен кофе, итмұрын қайнатпасы, жеміс-жидек шырындары. Тыйым салынады: қою шай және кофе, какао. № 7а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: ауыр ағымдағы (жеңіл тамақтан кейін) және орташа ауырлықтағы (аурудың басталуынан бастап) жіті гломерулонефрит; айқын бүйрек жеткіліксіздігі бар созылмалы гломерулонефрит. Нысаналы мақсаты. Бүйрек қызметін барынша қорғау, ақуыз алмасуын жеңілдету, диурездің жоғарылауы және ісінуді жою, ағзадан азотты шлактар мен қышқылданбаған метаболикалық өнімдерді шығаруды жақсарту, қан айналымы үшін қолайлы жағдайлар жасау және артериялық гипертензияны азайту. Жалпы сипаттамасы. Ақуыздар мен қалыпты - майлар мен көмірсулардың күрт шектелуіне байланысты емдәмнің энергетикалық құндылығын төмендету. Емдәм дәрумендермен байытылған. Бос сұйықтық шектеулі. Натрий хлориді және бүйректерді тітіркендіретін, жүрек-тамыр және орталық жүйке жүйесін қоздыратын өнімдер (экстрактивті заттарға, эфир майларына, қымыздық қышқылына бай) алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы - 9211 кДж (2200 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 20 г, майлар - до 80 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 350 г, натрий хлориді - 1,5-2 г (тұзсыз нан пайдаланылатын өнімдердегі құраммен шектеледі); бос сұйықтықтың мөлшері алдыңғы тәулікте науқастың несеп көлемінен (200-300 мл) тең немесе сәл артық болуы тиіс. Аспаздық өңдеу. Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады; қайнату, көмештеу, жеңіл қуыру қолданылады Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5-6 рет төсек тартып жату режимін сақтай отырып қабылданады. Емдәм 5-7 күнге тағайындалады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: тұзсыз нан, тұзсыз ашытқыда құймақ және жұқа құймақтары. Тыйым салынады: күнделікті пісірілетін нан, кондитерлік өнімдер, натрий гидрокарбонаты (сода) қосылған ұн өнімдері. 2. Ет және құс еті. алынып тасталады. 3. Балық. алынып

	тасталады. 4. Жұмыртқа. Сарысы тағамда шектеулі. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймағы алынбаған сүт, кілегей, қатық, қаймақ. Тыйым салынады: сүзбе, ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май, ерітілген май, өсімдік майы. Тыйым салынады: шошқа майы, қойдың майы, сиыр майы, маргарин, аспаздық май. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: жармалар мен макарон өнімдері ассортименті және аспаздық өңдеу әдістері шектеусіз. Тыйым салынады: бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: жаңа піскен, түрлі тағамдар түрінде. Пияз тағам құрамында қайнаған және қуырылған. Ақжелкен, аскөк. Тыйым салынады: ашытылған, тұздалған, маринадталған, асжапырақ, қымыздық, шалғам, шомыр, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: жармалы, көкөністі, жемісті көжелер, қаймақ, қуырылған пияз, көк шөп салынады. Тыйым салынады: сүт көже, бұршақ, ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: кез-келген жемістер мен жидектер; шикі, пісірілген, кептірілген, компоттар, кисельдер, дірілдек, қант, бал, тосап, шоколад емес кәмпиттер. Тыйым салынады: сүт кремі, шоколад, балмұздақ. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт және қызанақ тұздықтары, көкөніс және жеміс тұздықтары. Лимон қышқылы, ванилин, даршын. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпаларынан тұздықтар, бұрыш, желкек, қыша. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, итмұрын қайнатпасы, жеміс, жидек және қызанақ шырындары. Тыйым салынады: кофе, какао, минералды сулар. Бүйрек жеткіліксіздігі бар науқастарда бұл емдәмнің нұсқасы ұсынылады, онда жануарлардан алынатын ақуыздың 75% басым болады. № 7а диетасының бұл нұсқасында, жоғарыда айтылғандардан айырмашылығы, күнделікті пісірілген нанның орнына жүгері крахмалы мен бидай кебекгінен ақуызсыз нан қолданылады, ет пен құс еті ұсынылады (майсыз сиыр еті, бұзау, қоян, тауық, күркетауық немесе туралған, алдын-ала қайнатылғаннан кейін қуырылған), балық (майсыз түрлер, кесек немесе туралған, алдын-ала қайнатылғаннан кейін қайнатылған немесе қуырылған), жұмыртқа (күніне бір рет пісіру үшін және ақуыз омлеті түрінде), сүзбе, кәдімгі саго жармаларының орнына дәнді дақылдар мен ісінген амилопектин крахмалынан жасалған арнайы макарондар. № 7в емдәмі Қолдану көрсеткіштері: жіті гломерулонефрит және созылмалы гломерулонефриттің өршуі (№7а диетада болғаннан кейін). Нысаналы мақсаты. Бүйрек қызметін қорғау, қабынуға қарсы әсері, диурездің ұлғаюы, ағзадан азотты шлактар мен қышқылданбаған метаболикалық өнімдерді шығаруды жақсарту, артериялық гипертензияны азайту және қан айналымы үшін қолайлы жағдайлар жасау. Жалпы сипаттамасы. Ақуыздардың қалыпты шектелуі, сұйықтық құрамының айтарлықтай төмендеуі. Натрий хлориді тағамға салынбайды, дәрігердің нұсқауы бойынша науқастың татымына қарай жеке тағамдарды тұздау үшін күніне 2 г. дейін беріледі. Энергетикалық құндылығы -* 11304-12560 кДж (2700-3000 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 40 г, майлар - 80-90 г (20-25 % өсімдік); көмірсулар - 450-500 г, натрий хлориді - 2-3 г

	(өнімдерде); бос сұйықтық - алдыңғы тәуліктегі науқастың зәрінің көлеміне тең немесе одан сәл асатын мөлшерде (200-300 мл). Аспаздық өңдеу № 7а емдәміне ұқсас. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5-6 рет қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдардың тізімі № 7а диетадан күнделікті қайнатылған ет немесе қайнатылған балық (50 г) және 200 мл сүт немесе айран немесе 1 жұмыртқа немесе 100 г сүзбе қосумен ерекшеленеді. № 7 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: созылмалы гломерулонефрит (процестің тынышталуы кезінде), жіті гломерулонефрит (қалпына келтіру сатысында), жүкті әйелдердің нефропатиясы, аз тұздалған емдәм көрсетілген басқа аурулар. Нысаналы мақсаты. Бүйрек функциясын қалыпты қорғау, қан қысымы мен ісінуді азайту және ағзадан азотты токсиндер мен қышқылдандырылған метаболикалық өнімдерді шығаруды жақсарту. Жалпы сипаттамасы. Ақуыз, натрий хлориді, бос сұйықтық, жүрек-тамыр және орталық жүйке жүйесін қоздыратын бүйректерді тітіркендіретін заттар, ет, сүт және саңырауқұлақ сорпалары, эфир майлары мен қымыздық қышқылына бай тағамдар шектеулі. Энергетикалық құндылығы - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80 г (50% жануарлар), майлар – 90 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-500 г (100 г қант); натрий хлориді - 5-7 г (олардың ішінде 3-5 грамм науқастың қолына беріледі, ал қалғаны өнімдерде болады); бос сұйықтық - 0,8-1 л. Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған және ұсақталған түрінде қолданылады; ет пен балықты алдын-ала қайнатқаннан кейін қуыруға рұқсат етіледі. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады. Ұсынылады: ақуызға бай тағамдардың (ет, балық, сүзбе, жұмыртқа ақтығы және т.б.) көбеюімен № 7б диетасындағы өнімдер мен тағамдар. Тыйым салынады: № 7А диетасындағы бірдей тағамдар. № 8 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: семіздік (ас қорыту жүйесінің бұзылуы болмаған кезде). Нысаналы мақсаты. Денедегі майлы тіндердің артық жиналуын болдырмау және жою. Жалпы сипаттамасы. Энергия құндылығының төмендеуі, негізінен көмірсулар (әсіресе оңай сіңетін) және аз мөлшерде майлар есебінен. Натрий хлоридін, бос сұйықтықты шектеу. Ақуыздардың (әсіресе жануарлардың есебінен) және талшықтың орташа мөлшері. Экстрактивті заттар мен дәмді дәмдеуіштерді жою. 1 кесте. Семіздікке шалдыққан науқастар үшін азайтылған емдәмдердің химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы № 8 емдәмнің нұсқасы; 8 (негізгі) Ақуыз, г 100-110, Майлар, г 80-90, Көмірсулар, г 120-150, Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 6699-7746 (1600-1850). 8а (орташа редукция) Ақуыз, г 70-80, Майлар, г 60-70, Көмірсулар, г 70-80, Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 4605-5317 (1100-1270). 8о (максималды редукция). Ақуыз, г 40-50, Майлар г 30-40, Көмірсулар, г 50-70, Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 2638-3517 (630-840). Энергетикалық құндылығы және химиялық құрамы: 8, 8а және 8о (1 кесте) емдәм нұсқасына сәйкес ақуыздардың 60%-ы жануарлар ақуыздары, майлардың 25-30%-ы – өсімдік майы болуы керек. Натрий хлоридіне рұқсат етіледі - 5-8 г дейін (5 г науқастың қолына жеке

	тағамдарды тұздау үшін беріледі, ал қалған мөлшері табиғи өнімдерде болады); бос сұйықтық-1-1,2 л дейін. Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған, бұқтырылған және көмештелген түрінде дайындалады. Қанттың орнына оны алмастырғыштар қолданылады (ксилит, сорбит және т.б.). Қуырылған, туралған және үгітілген өнімдер шектеледі. Тағам дәмдеуіштер мен тұзсыз дайындалады. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 6 рет бөліп-бөліп тамақтану. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: ірі тартылған ұннан бидай наны және қара бидай наны шектеулі мөлшерде, ақуыз-бидай және ақуыз-кебек наны. Тыйым салынады: жоғары сұрыпты бидай ұнынан жасалған өнімдер, майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер, печенье. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: алдын-ала қайнатылғаннан кейін қуырылған және бұқтырылған майсыз ет (сиыр еті, бұзау, қоян) және тауықтар. Құйма, сиыр етінен жасалған қысқа шұжық. Тыйым салынады: майлы сорттар, қаз, үйрек, ми, ветчина, шұжықтар, қайнатылған және ысталған шұжықтар, консервілер. 3. Балық.Ұсынылады: қайнатылған, көмештелген, турама салынған және құйылып ұйыған түрдегі майсыз түрлері; теңіз өнімдері («Океан» пастасы, мидиялар және т.б.). Тыйым салынады: майлы түрлер, ысталған, тұздалған, майдағы консервіленген балық, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: қайнатылған және омлет түрінде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт (негізінен ақуызды), майсыз айран және «таллинский», қатық, қаймақ - шектеулі (негізінен тағам құрамында), сүзбе, майсыз және тұздалмаған ірімшік. Тыйым салынады: пісірілген сүт, кілегей, майлы айран, тәтті йогурт, майлы сүзбе, тұздалған және майлы ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары шектеулі. Тыйым салынады: шошқа майы, сиыр мен қойдың майы, аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: шектеулі мөлшерде қарақұмық пен арпадан бытырап піскен ботқалар түрінде. Тыйым салынады: басқа жармалар, макарон өнімдері, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: шикі және кез-келген дайындықта (картоп шектеулі). Жуылған түрдегі ашытылған қырыққабат. Тыйым салынады: маринадталған және тұздалған. 9. Көжелер. Ұсынылады: жентектелген ет түйірлері қосылған көкеніс көжесі, борщ, щи, окрошка, қызылша сорпасы. Тыйым салынады: картоп көжесі, макарондармен, жармалармен көжелер, бұршақ, сүт көжелері. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: тәтті және қышқыл жемістер мен жидектер, дірілдек, желатиндегі мусс, компоттар, қанттың орнына ксилит немесе сорбит қолданған самбуктар. Тыйым салынады: қарбыз, жүзім, мейіз, інжір, құрма, кәмпит, бал, тосап, қант, балмұздақ, кисельдер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: қызанақ, ақ, әлсіз саңырауқұлақ тұздықтары, сірке суы. Тыйым салынады: ащы және майлы тұздықтар, майонез, барлық дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: шай, әлсіз кофе, қантсыз сүт қосылған кофе. Жидек, жеміс, көкөніс шырындары. Тыйым салынады: тәтті шырындар, какао, тәтті квас, қанттағы лимонад. № 9 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: Қант диабеті кезінде

	сынақ емдәмі ретінде, емдік мақсатта - қалыпты немесе сәл артық дене салмағы бар, инсулинге мұқтаж емес немесе жеңіл және орташа ауырлықтағы қант диабеті кезінде оны аз мөлшерде (20-30 Б дейін) алатын науқастарға тағайындалады. Емдәмді аллергиялық жағдайлар мен аурулар үшін қолдануға болады (ревматизм, инфекциялық емес полиартрит, бронх демікпесі, Квинке ісінуі, есекжем және т.б.). Нысаналы мақсаты. Қант диабетімен ауыратын науқастың инсулиннің және басқа да глюкозаны төмендететін препараттардың жеке дозасын таңдау үшін дозаланған тағамдық жүктемеге төзімділігін анықтау, көмірсулар алмасуын, ішінара май, су-тұз және ақуыз алмасуын қалыпқа келтіру, ағзаның десенсибилизациясы үшін жағдай жасау. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылықтың қалыпты шектелуі негізінен көмірсулардың (әсіресе оңай сіңетін) және ақуыздардың қалыпты мөлшерімен аз майлардың әсерінен болады. Холестеринді және экстрактивті заттарды шектеу. Липотропты заттар мен дәрумендердің құрамын арттыру. Энергетикалық құндылығы - 9630 кДж (2300 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60 % жануарлар), майлар - 80 г (25-30 % өсімдік), көмірсулар - 300 г, натрий хлориді - 12 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Кәдімгі. Тәтті тағамдар мен сусындар өндірісінде қант алмастырғыштар қолданылады Тамақ ішу тәртібі. Тамақ көмірсулардың дәл таралуымен күніне 5-6 рет тұтынылады (емдәмді сынақ ретінде қолданған кезде көмірсулар тамақ арасында біркелкі бөлінеді, инсулинді қолданғанда - оның дозасы мен қабылдау уақытын ескере отырып). Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: қара бидай, ақуыз-бидай, ақуыз-кебек, 2-ші сұрыпты бидай қалыпты көмірсулар шегінде. Тыйым салынады: майқоспа және тәтті ұн өнімдері. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сиыр еті, бұзау, қой еті, кесілген және етті шошқа еті, қоян, туралған және кесілген тауық еті, қайнатылған, бұқтырылған және қайнатылғаннан кейін қуырылған, сиыр етінен сілікпе, құймалы тауық еті. Майсыз ветчина, докторлық, диабеттік, сиыр етінен шұжықтар шұжықша. Тыйым салынады: майлы сорттар, қаз, үйрек, майлы ветчина, ысталған шұжықтар, консервілер. 3. Балық.Ұсынылады: қайнатылған, көмештелген және кейде қуырылған майсыз балық; құйылып ұйыған балық. Малынған майшабақ шектеулі; қызанақ соусындағы немесе өз шырынындағы консервілер. Тыйым салынады: майлы және тұзды түрлері, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: 2 данаға дейін қайнатылған және қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, қатық, айран, майсыз немесе жартылай майлы сүзбе, тұздалмаған және майсыз ірімшік, қаймақ шектеулі. Тыйым салынады: тәтті сүзбе, кілегей. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары. Тыйым салынады: жануарлар майы және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: арпа, қарақұмық, арпа жармасы, тары, сұлы жармасы, бұршақ қосылған ботқалар, көмірсулардың мөлшерін ескере отырып шектеулі. Тыйым салынады: ұнтақ жарма, күріш, макарон өнімдері. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қырыққабат, салат, асқабақ,

	кәді, қияр, қызанақ, баялды. Көмірсулардың мөлшерін ескере отырып, картоп, сәбіз, қызылша, жасыл бұршақ. Тыйым салынады: маринадталған және тұздалған. 9. Көжелер. Ұсынылады: әлсіз майсыз ет, балық, саңырауқұлақ сорпасында көжелер, картоп, көкөністер, жентектелген ет түйірлері қосылған көжелер, рұқсат етілген жарма; борщ, щи, қызылша сорпасы, окрошка (ет және көкөніс). Тыйым салынады: майлы сорпалар, жарма мен кеспесі бар сүт көже, бұршақ дақылдарынан. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: кез-келген түрдегі тәтті және қышқыл жемістер мен жидектер. Компоттар, мусстар, дірілдек, кәмпиттер (сорбитол, ксилит, сахариндегі жаңғақ печеньесі). Тыйым салынады: жүзім, мейіз, құрма, інжір, банан, қант, бал, джем, кәмпиттер, балмұздақ. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс сорпасындағы тұздықтар, әлсіз және майсыз ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары, желкек, бұрыш, қыша (шектеулі). Тыйым салынады: ащы, тұзды және майлы тұздықтар. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, қантсыз сүт қосылған какао, итмұрын қайнатпасы, жаңа піскен жемістер мен жидектер шырындары, қызанақ шырыны. Тыйым салынады: Тәтті жеміс-жидек шырындары (жүзім және басқалары), тәтті квас, қанттағы лимонадтар. № 9а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: артық дене салмағы (семіздіктің II және III дәрежесі) кезінде инсулинді қолданбай жеңіл түрдегі қант диабеті (ауырлығы орташа). Нысаналы мақсаты. Көмірсулар, майлар, су-тұз және ақуыз алмасуының бұзылуын теңестіру. Жалпы сипаттамасы. № 9 емдәмге ұқсас тек айырмашылығы бар, ол көмірсулар мен майлардың арқасында энергия құндылығын едәуір шектейді. Энергетикалық құндылығы - 6908 кДж (1650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60 % жануарлар), майлар- 50 г (25-30 % өсімдік), көмірсулар 200 г, натрий хлориді - до 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу, тамақ ішу тәртібі, пайдалануға рұқсат етілген және шектеулі өнімдердің тізімі № 9 емдәмге ұқсас. № 9б емдәмі Қолдану көрсеткіштері: инсулин терапиясы жағдайында және кеңейтілген қозғалтқыш режимінде қант диабеті (орташа және ауыр). Нысаналы мақсаты. № 9а емдәмімен бірдей. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы, ақуыздар, майлар, көмірсулар, минералдар мен дәрумендердің құрамы бойынша толық емдәм. Энергетикалық құндылығы - 11723-13398 кДж (2800-3200 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 120 г (60 % жануарлар), майлар - 80-100 г (25-30 % өсімдік); көмірсулар - 400-450 г, натрий хлориді - 15 г. дейін; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу және тамақ ішу тәртібі № 15 диетаға ұқсас. По набору пищевых продуктов диета № 9б также напоминает диету № 15 с той лишь разницей, что в ней ограничено количество легкоусвояемых углеводов (сахар, мед, варенье и др.). Разрешается употребление сахара до 30 г в сутки. Азық-түлік жиынтығы бойынша № 9б емдәмі № 15 емдәмге ұқсайды, тек айырмашылығы – оңай сіңетін көмірсулардың (қант, бал, тосап және т.б.) мөлшері шектеулі. Күніне 30 г. дейін қант қолдануға рұқсат етіледі. № 10 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: компенсация сатысындағы немесе айқын

	білінбеген қанайналым жеткіліксіздігі кезіндегі жүрек аурулары (I-ПА сатысында), I-II сатыдағы гипертониялық ауру, бүйректің азот бөлу функциясының бұзылуынсыз созылмалы гломерулонефрит және пиелонефрит. Нысаналы мақсаты. Ас қорыту органдары мен бүйректерді бір мезгілде қалыпты қорғау кезінде жүрек-қантамыр жүйесінің қызметін жеңілдету; диурезді ұлғайту және тәулік аралық алмасуды жеңілдету Жалпы сипаттамасы. Натрий хлориді мен сұйықтықты, өсімдік талшықтарын және холестеринге бай, ішектердің кебуіне ықпал ететін өнімдерді; жүрек-тамыр және жүйке жүйесін қоздыратын, бауыр мен бүйректерді тітіркендіретін заттарды (экстрактивті және т.б.) едәуір шектеу; емдәмді калий, кальций тұздарымен, липотропты заттармен (лецитин, метионин) байыту; ағзаға дәрумендердің жеткілікті мөлшерде түсуін қамтамасыз ету. Энергетикалық құндылығы - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90 г (60 % жануарлар), майлар - 70 г (30 % өсімдік), көмірсулар - 350-400 г, натрий хлориді - 5-7 г (олардың 3-5-і науқасқа жеке тағамдарды татымына қарай тұздау үшін беріледі; қалған мөлшері табиғи өнімдерде кездеседі); бос сұйықтық - 1,2 л. Аспаздық өңдеу орташа механикалық қорғаумен; барлық тағамдар тұзсыз дайындалады Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген қара бидай мен бидай нандары, печенье мен бисквит. Тыйым салынады: жаңа піскен нан, майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер, жұқа құймақ. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: аз майлы сорттар (сиыр еті, бұзау, шошқа еті, тауық еті, күркетауық, қоян) кейіннен көмештеп немесе қуырып қайнатылған күйінде, кесекпен немесе туралған. Тыйым салынады: майлы сорттар, үйрек, қаз, шұжық, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: кейіннен қуырып қайнатылған күйінде, туралған немесе кесілген майсыз. Тыйым салынады: майлы түрлер (бекіре, ақсерке, кета және т.б.), ысталған, тұздалған, балық уылдырығы, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: күніне бір жұмыртқа, аспаздық өңдеу шектеусіз 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймағы алынбаған сүт (егер іштің кебуін тудырмаса), кілегей, сүт қышқылды сусындар, қаймақ, сүзбе, аз тұздалған ірімшік. Тыйым салынады: тұзды ірімшіктер. 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және өсімдік майлары. Тыйым салынады: жануар майлары және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: суда немесе сүтте дайындалған кез-келген жарма мен макарон өнімдері (ботқалар, пудингтер, котлеттер және т.б.). Тыйым салынады: бұршақ дақылдары (асбұршақ, үрмебұршақ). 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған және көмештелген картоп, қызылша, сәбіз, ақбас қырыққабат және гүлді қырыққабат. Қияр, қызанақ, сәбіз, салат жапырақтары, жасыл пияз, аскөк, ақжелкен шикі түрінде. Тыйым салынады: ашытылған, тұздалған, маринадталған, шомыр, шалғам, асжапырақ, қымыздық, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылады: картоп, көкөністер, жарма, сүт, жеміс-жидек қосылған вегетариандық

	көжелер. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары; бұршақпен. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: жұмсақ жидектер мен шикі жемістер, компоттар, кисельдер, дірілдек, мусстар, самбуктар, сүт кремдері, тосап, бал, шоколад емес кәмпиттер, зефир, жеміс қағынан жасалған кәмпит. Тыйым салынады: ірі талшықты жемістер, ірі дәндері бар жидектер, шоколад, тәтті нандар. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс сорпасында, қаймақ, сүт, қызанақ тұздықтары: жеміс қатықтары; ванилин, даршын, қалампыр. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпаларында, бұрыш, желкек, қыша. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, кофе-суррогат, көкөніс және жеміс шырындары (жүзім - шектеулі), итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: қою шай, табиғи кофе, какао, газдалған сусындар. № 10а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: қан айналымының айқын білінетін жеткіліксіздігі бар жүрек-қантамыр жүйесінің аурулары (ЦБ-III сатысы). Нысаналы мақсаты. Жүрек-қантамыр жүйесінің қызметін жеңілдету, ас қорыту органдары мен бүйрек қызметін бір мезгілде айтарлықтай қорғау; диурезді ұлғайту және тәулік аралық алмасуды жеңілдету. Жалпы сипаттамасы. Ақуыздар (әсіресе өсімдік), майлар (негізінен баяу еритін) және көмірсулар арқылы энергия құндылығын төмендету. Тұз бен бос сұйықтықтың, өсімдік талшықтарының, холестеринге бай ішектегі кебуін ықпал ететін өнімдердің күрт шектелуі; жүрек-тамыр және жүйке жүйесін қоздыратын, бауыр мен бүйректерді тітіркендіретін заттар.Емдәмді калий, кальций тұздарымен, липотропты заттармен (лецитин, метионин) байыту. Ағзаға дәрумендердің жеткілікті түсуін қамтамасыз ету. Энергетикалық құндылығы - 7746-7955 кДж (1850-1900 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 50-60 г (65% жануарлар), майлар- 50 г (30% өсімдік), көмірсулар - 300 г (60-80% қант); натрий хлориді - 1-2 г; бос сұйықтық - 0,6 л. Аспаздық өңдеу. Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады. Қуыруға рұқсат етілмейді. Тағам қайнатылған және үгітілген түрінде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 6 рет қабылданады. Емдәм екі аптадан аспайды. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай наны және тұзсыз пісірілген печенье. Тыйым салынады: пісірілген кәдімгі нан мен печенье. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған, тартылған және езілген түрінде немесе кесек түрінде (нәзік жас ет) сиыр етінің, бұзаудың, күркетауықтың, тауықтың, қоянның майсыз сорттары. Тыйым салынады: майлы және шандырлы қой, қаз, үйрек еттері, шұжық, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз, қайнатылған, кесек немесе туралған, қайнатылғаннан кейін құйылып ұйыған балық. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, уылдырық, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: күніне 2-ге дейін шала піскен, буға піскен омлеті түрінде және тағамдар құрамында. Тыйым салынады: шикі, қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймағы алынбаған сүт (егер іштің кебуін тудырмаса), қатық, айран, тамақ құрамындағы қаймақ, кілегей шектеулі, жаңа езілген сүзбе.

	Тыйым салынады: ірімшік. 6. Майлар.. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және тазартылған өсімдік майлары. Тыйым салынады: жануар майлары және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: ботқалар, пудингтер, ұнтақ жармадан, езілген сұлыдан, күріштен және қарақұмық жармасынан суфле; қайнатылған вермишель. Тыйым салынады: арпа, тары, макарон өнімдері, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: пісірілген, қайнатылған, езбе түрінде картоп (шектеулі). Қызылша, сәбіз; езбе түрінде қайнатылған гүлді қырыққабат. Бұқтырылған кәді мен асқабақ. Көкөніс суфлесі. Жаңа піскен қызанақ. Тыйым салынады: басқа көкөністер, ашытылған, тұздалған, маринадталған. 9. Көжелер (1/2 табаққа дейін). Ұсынылады: үгітілген және ұсақ туралған көкөністерден (картоп, сәбіз, қызылша), жармадан (ұнтақ жарма, езілген сұлы, күріш), жемістерден көжелер. Тыйым салынады: ет, балық, саңырауқұлақ сорпалары, щи, борщ, сүт көже, суық көже, қышқылтым көже. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: жұмсақ жемістер мен жидектер шикі түрінде. Пісірілген алма. Шыланған кептірілген өрік және қара өрік. Компот,кисель, мусс, дірілдек, қант, бал, тосап, зефир, мармелад. Тыйым салынады: ірі талшықты жидектер мен жемістер, жүзім, мейіз, шоколад, крем өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: ақ тұздық, тәтті және қышқыл көкөністер мен жемістер. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпаларында тұздықтар, дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, суррогат кофе, көкөніс және жеміс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: қою шай, табиғи кофе, какао, жүзім шырыны, газдалған сусындар, натрийге бай минералды сулар. № 10и емдәмі Қолдану көрсеткіштері: миокард инфарктісі. Нысаналы мақсаты. Миокардтағы репаративті процестерді жеделдетуге және жүректің функционалды қабілетін қалпына келтіруге ықпал ету; жүрек-тамыр жүйесіне жүктемені азайту, атеросклероздың, тромбоэмболиялық асқынулардың алдын алу, салмақтың шамадан тыс өсуі, ішектің қозғалыс функциясын қалыпқа келтіру. Жалпы сипаттамасы. Тағамның энергетикалық құндылығын төмендету, оны біртіндеп жоғарылату, тұз, сұйықтық, жануарлар майлары, холестерин, азотты экстрактивті заттарды шектеу. Аскорбин қышқылымен, липотропты заттармен, калий тұздарымен байыту. Ішектердегі кебуді ықпал ететін өнімдерді жою. Емдәм әртүрлі энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы бар үш емдәмнен тұрады: I рационы сипаттамаса Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 4815-5694 (1150-1360), Ақуыздар, г1 50, Майлар, г1 30-40, Көмірсулар, г 170-200, Тұз, г 1,5-2 (өнімдерде), Бос сұйықтық, л 0,8. II рацион сипаттамасы Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 7118-7997 (1700-1910), Ақуыздар, г1 60-70, Майлар, г1 60-70, Көмірсулар, г 230-250, Тұз, г 1,5-2 (өнімдерде) + қолға 3, Бос сұйықтық, л 1. III рацион Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал) 9546-10383 (2280-2480), Ақуыздар, г1 90, Майлар, г1 80, Көмірсулар, г 300-350, Тұз, г 1,5-2 (өнімдерде) + қолға 5, Бос сұйықтық, л I 1Жануарлардың ақуыздары 65 %. • Өсімдік майлары

	35-40 %. Аспаздық өңдеу. Қуырылған тағам алынып тасталады. Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады; I емдәмде үгітілген түрінде, II және III-де – үгілмеген. Тамақ ішу тәртібі. I рационы - инфарктың жіті кезеңінде (алғашқы 7-8 күн) күніне 6 рет тамақтану арқылы тағайындалады; II рационы - жеделдету кезеңінде (2-3 апта) күніне 5 рет тамақтанумен қолданылады; III рационы - тыртықтану кезеңінде күніне 5 рет тамақтанумен (4-ші аптадан бастап) қолданылады. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар I рационы. 1. Нан және ұн өнімдері.Ұсынылады: бидай наны кепкен нан түрінде. Тыйым салынады: қара бидай наны, майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер, бәліштер, жұқа құймақ, құймақ, торттар, тәтті нандар. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған және үгітілген майсыз сиыр, бұзау, тауық еттері. Тыйым салынады: майлы сорттар, қаз, үйрек, ми, бауыр, бүйрек, қуырылған, кесек түрінде, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері (көксерке, нәлім және т.б.), қайнатылған және езілген (суфле). Тыйым салынады: майлы түрлері, кесекпен, қуырылған, ысталған, тұздалған, уылдырық, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: буда піскен ақуыз омлеті. Тыйым салынады: қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сұйылтылған сүт (шектеулі), сүт қышқылды сусындар, езілген майсыз сүзбе, қаймақ (шектеулі) тағам құрамында. Тыйым салынады: майлы кілегей, сүзбе, ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік (негізінен тазартылмаған) майлары. Тыйым салынады: жануар майлары және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: қарақұмық, сұлы, ұнтақ жарма, күріш жармасынан езілген ботқалар. Тыйым салынады: макарон өнімдері, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: жаңа піскен үгітілген сәбіз (езбе түрінде), гүлді қырыққабат және езбе түрінде қайнатылған қызылша. Тыйым салынады: басқа көкөністер, ашытылған, тұздалған, маринадталған. 9. Көжелер. Ұсынылады: көкөніс сорпасында жұмыртқа қауызы бар езілген көкөністі көжесі. Тыйым салынады: жарма, бұршақ қосылған ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары, қышқылтым көжесі, борщ, щи. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: езбе түріндегі жаңа піскен жемістер, көмештелген, үгітілген компоттары, қант. Тыйым салынады: ірі талшықты жидектер мен жемістер, жүзім, шоколад, крем өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс қайнатпасында сүт тұздығы, тәтті, жидек және жеміс қатықтары. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпаларында, дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, суррогат кофе, көкөніс және жеміс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: қою шай, табиғи кофе, какао, жүзім шырыны, газдалған сусындар. II рационы. 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірілген бидай наны, қара бидай, ақуыз-кебекті наны, «Здоровье». Тыйым салынады: майқоспа мен қабаттама қамырдан жасалған өнімдер, бәліштер, жұқа құймақ, құймақ, торттар, тәтті нандар. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: қайнатылған, тартылған, кесекпен.майсыз сиыр еті,

	бұзау, тауық еті. Тыйым салынады: майлы сорттар, қаз, үйрек, ми, бауыр, бүйрек, қуырылған, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлері (көксерке, нәлім және т.б.), қайнатылған, кесекпен, малынған майшабақ (аптасына 1-2 рет Тыйым салынады: майлы түрлері, қуырылған, тұздалған, ысталған, уылдырық, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: буда піскен ақуыз омлеті. Тыйым салынады: қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сұйылтылған және тағамға арналған сүт, сүт қышқылды сусындар, майсыз сүзбе, тағам құрамындағы қаймақ, ащы емес үгітілген ірімшік. Тыйым салынады: майлы кілегей мен сүзбе, тұзды және ащы ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары. Тыйым салынады: жануар майлары және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: қарақұмық, сұлы, ұнтақ жарма, күріштен ботқалар, қайнатылған кеспе. Тыйым салынады: макарондар, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған қызылша, сәбіз, гүлді қырыққабат. Жаңа піскен, үгітілген сәбіз. Салат түріндегі жаңа піскен қияр, қызанақ. Езбе түрінде қайнатылған картоп. Тыйым салынады: саңырауқұлақтар, шалқан, тарна, асжапырақ, қымыздық. 9. Көжелер. Ұсынылады: көкөніс пен жармадан, үгітілмеген вегетариандық көжелер, сүт көже. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер.Ұсынылады: шикі түрінде, езбе түрінде көмештелген жидектер мен жемістер, кептірілген жемістер. Компот, кисель, қант. Тыйым салынады: жүзім, мейіз, шоколад, крем өнімдері, балмұздақ (кілегейлі, пломбир). 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт, көкөніс сорпасындағы тұздықтар, тәтті, жеміс-жидек қатығы. Тыйым салынады: ет, балық және саңырауқұлақ қайнатпасында тұздықтар, дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, суррогат кофе, көкөніс және жеміс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: қою шай, табиғи кофе, какао, жүзім шырыны, газдалған сусындар. III рационы бойынша ұсынылатын және алынып тасталатын өнімдер мен тағамдар жиынтығы № 10с емдеміне сәйкес келеді. № 11 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: асқыну бәсеңдеген кездегі өкпе, сүйек, лимфа түйіндерінің туберкулезі; инфекциялық аурулардан, жарақаттардан және оталардан кейін реконвалесценция кезеңінде организмнің жалпы қоректенуі мен реактивтілігінің төмендеуі; анемия (майдың шектелуімен). Бұл жағдайларда ас қорыту жүйесінің аурулары болмаған кезде қолданылады. Нысаналы мақсаты. Жалпы тамақтану мен ағзаның реактивтілігін, созылмалы инфекцияларға төзімділікті арттыру. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылықтың жоғарылауы, жануарлардан алынатын ақуыздардың, дәрумендердің, минералдардың (темір, кальций, фосфор және т.б.) көбеюі. Энергетикалық құндылығы - 13398-15282 кДж (3200-3650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 120-140 г (60 % жануарлар), майлар - 100-120 г (20-25 % өсімдік), көмірсулар - 450-500 г, натрий хлориді - 12-15 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Шектеусіз алуан түрлі. Тамақ ішу тәртібі. Күніне 5 рет тамақтану. Ұсынылатын және

	тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай және қара бидай наны. Бәліштер, майқоспа тоқаштар, бисквит, печенье. Тыйым салынады: майлы торттар, кілегейлі тәтті нандар 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: аспаздық өңдеуде шектеусіз әртүрлі түрлері, бауыр, шұжықтар, ветчина, шұжықша. Тыйым салынады: тым майлы сорттары. 3. Балық. Ұсынылады: кез-келген аспаздық өңдеудегі әртүрлі түрлері, майшабақ, балық, уылдырық, консервілер (шектеулі). 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: кез-келген аспаздық өңдеуде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: толық ассортиментте; әсіресе қолайлы сүзбе мен ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және өсімдік майлары; тағам дайындау үшін ерітілген май. Тыйым салынады: жануар майлары (сиыр, қой); артық мөлшерде. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: ассортимент пен дайындау әдістері шектеусіз. Қарақұмық пен сұлыға артықшылық беріледі. 8. Көкөністер. Ұсынылады: жаңа піскен, шикі түрінде және кез-келген аспаздық өңдеуде; тағамға көк шөп. 9. Көжелер. Ұсынылады: кез келген. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: кез келген. Міндетті түрде шикі жидектер мен жемістер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сорпаларда жұмыртқа, қызанақ және басқа тұздықтар. Орташа мөлшердегі дәмдеуіштер. Тыйым салынады: майлы және ащы. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, какао. Міндетті түрде жаңа піскен көкөністер мен жемістердің шырындары. Итмұрын қайнатпасы. № 12 емдәмі жүйке жүйесінің аурулары үшін қолданылды. Химиялық құрамы бойынша ол № 15 диетаға жақындайды. Қазіргі уақытта ол іс жүзінде қолданылмайды, өйткені жүйке жүйесі ауруының сипатына және дененің басқа жүйелеріндегі қатар жүретін бұзылуларға байланысты № 5, 10, 15 емдәмдердің әртүрлі нұсқалары қолданылады. № 13 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: жіті жұқпалы аурулар; тонзиллит; жұмсақ тіндерге, сүйектерге, қалқанша безге және т.б. оталардан кейін. Нысаналы мақсаты. Ағзадан уыттардың шығарылуын күшейту және оның қорғаныс күштерін арттыру; жедел қызба жағдайларында немесе отадан кейінгі кезеңде төсек тартып жату режимін сақтай отырып, ас қорыту органдарын қорғау. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығын, тағам арнасын тітіркендіретін және ішектердегі ашыту процестеріне ықпал ететін өнімдерді шектеу; витаминдер мен сұйықтықтың құрамын арттыру; тұз қалыпты мөлшерде. Энергетикалық құндылығы - 9002-9337 кДж (2150-2230 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80 г (60-70 % жануарлар, негізінен сүт), майлар - 70 г (15 % өсімдік), көмірсулар - до 300-320 г, натрий хлориді - 8-10 г, бос сұйықтық - 2 л және одан көп. Аспаздық өңдеу. Тамақты қайнату арқылы дайындайды (суда немесе буда); езбе немесе жартылай сұйық түрінде қолданылады. Тамақ ішу тәртібі. Тамақты бөліп-бөліп күніне 6 рет ыстық күйінде (60 °С-тан төмен емес) қабылдау. Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі немесе кептірілген бидай наны, майқоспасыз кепкен нан, құрғақ печенье, бисквит. Тыйым салынады: қара бидай наны, жаңа

	піскен нан, жұқа құймақ, майқоспа қамырынан жасалған өнімдер. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: ұсақ кесілген түрдегі майсыз сорттардан жасалған тағамдар – буға піскен сиыр еті мен тауық еті, қайнатылған бұзау еті, қоян, балапан еті. Үгітілген еттен құйма. Тағамдарды дайындау процесінде сіңірлер, шеміршектер, құстар терісі алынып тасталады. Тыйым салынады: майлы сорттар (қаз, үйрек, қой, шошқа еті), ветчина, шұжықтар, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз кесекпен немесе туралған түрде қайнатылған, буға піскен, құйылып ұйытылған. Тыйым салынады: майлы түрлері, ысталған, тұздалған, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: шала піскен, буға піскен омлеті. Тыйым салынады: қатты пісірілген және қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қатық, ацидофил, айран, үгітілген шикі және көмештелген түрде қышқыл емес сүзбе, майсыз қаймақ пен тағам құрамындағы сүт, үгітілген ашы емес ірімшік. Алынып тасталды: қаймағы алынбаған сүт, майлы қаймақ, ашы ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі және тағам құрамындағы сары май, тазартылған өсімдік майы - шектеулі (10-15 г дейін). Тыйым салынады: басқа майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: сүт қосылған судағы ботқалар, ұнтақ жарма, күріш, ұнтақталған қарақұмық және сұлыдан пудингтер. Тыйым салынады: арпа, тары, макарондар, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қайнатылған езбе түрінде картоп, қызылша, кәді, асқабақ, сәбіз, гүлді қырыққабат. Кәді мен асқабақты кесектеп бұқтыруға болады. Жаңа піскен қызанақ. Тыйым салынады: басқа көкөністер (ақбас қырыққабат, шалғам, шомыр, шалқан, тарна, қияр, саңырауқұлақтар және т.б.). 9. Көжелер. Ұсынылады: әлсіз ет және балық сорпалары, рұқсат етілген езілген көкөністер мен жармалардан (ұнтақ жарма, күріш, сұлы) көкеніс қайнатпалары, вермишель, кеспе, қосылған сүт көже (көтере алғанда). Тыйым салынады: күшті және майлы сорпалар, борщ, щи, окрошка. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: езілген түрде піскен жұмсақ жемістер мен жидектер, пісірілген алма, езілген компоттар, кисельдер, дірілдек, мусстар, самбуктер, кремдер; қант, бал, тосап, мармелад, пастила. Тыйым салынады: ірі талшықты жемістер мен жидектер, шоколад, тәтті нандар. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: ет және балық сорпасында, көкөніс қайнатпасында тұздықтар, қаймақты қатық. Тұздыққа арналған ұн кептіріледі. Лавр жапырағы, ванилин. Тыйым салынады: ащы және майлы тұздықтар; басқа да дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, сүт қосылған судағы какао (көтере алғанда), жеміс-көкөніс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Тыйым салынады: жүзім және қырыққабат шырындары. № 15 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: реконвалесценттер және арнайы емдік диетаны тағайындауға көрсеткіштері жоқ науқастар (тағам арнасының қалыпты жағдайында). Нысаналы мақсаты. Стационар жағдайында толыққанды әр түрлі ұтымды тамақтануды қамтамасыз ету. Жалпы сипаттамасы. Физикалық жұмыс жасамайтын адамға арналған физиологиялық толық және әртүрлі емдәм. Дәрумендердің мөлшері көбейді. Кейбір қиын

	сіңетін және ащы тағамдар алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар 80-100 г (55-60 % жануарлар), майлар - 80-100 г (20-25 % өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрий хлориді - 12-15 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Шектеусіз алуан түрлі. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 4-5 рет қабылданады. Рұқсат етіледі: негізгі тағамдық ингредиенттердің дұрыс қатынасын және дәрумендердің ағзаға түсуін арттыратын әртүрлі өнімдер. Емдәмге көкөністер, жемістер, жидектер мен олардың шырындарын, итмұрын қайнатпасын, кебектен қайнатпа, сүт, сүт қышқылды өнімдері, сары май және өсімдік майлары, қара бидай наны және т. б. қосу ұсынылады. Тыйым салынады: сіңірілмейтін майлы тамақ өнімдері (шошқа еті, сиыр еті, қой еті, қаз, үйрек, сиырдың, шошқаның, қойдың майлары және аспаздық майлар). Шектеу: қыша және бұрыш.

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Акционерное общество "Научный центр акушерства, гинекологии и перинатологии"
Наименование организатора	Акционерное общество "Научный центр акушерства, гинекологии и перинатологии"
№ конкурса:	№ 17960293-1
Наименование конкурса:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Номер лота:	№ 88634935-ОК1
Наименование лота:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг:	841212.000.000004
Наименование услуги:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Единица измерения:	Одна услуга
Количество (объем):	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость:	20091432.02
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	20091432.02
Срок оказания услуги:	до 31 декабря 2026 года
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Техническая спецификация по организации лечебно-диетического питания для пациентов Услуга по организации лечебно-диетического питания пациентов Акционерное общество «Научный центр акушерства, гинекологии и перинатологии». Услуга должна оказываться в пищеблоке заказчика, который расположен, по адресу: г. Алматы, проспект Достык 125. Объем и сроки закупаемых услуг Услуги по организации лечебно-диетического питания пациентов по диетам 0,1,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,15,16 количество койко-дней с момента заключения договора по 31 декабря 2026 года. Расчет стоимости будет производится по факту с учетом выдач койко-дней. В ходе оказания Услуг, поставщик должен осуществлять следующие виды деятельности, необходимые для реализации цели Услуг, включая, но не ограничиваясь: 1) организация лечебно - диетического питания высокого качества, согласно нормам питания, утвержденным Постановление Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». 2) обеспечение правильности применения лечебного питания; 3) контроль за соблюдением технологии приготовления блюд; 4) обеспечение пациентов, находящихся на лечении, пятиразовым питанием; 5) обеспечение точного соблюдения химического состава и энергетической ценности блюд, предписанных больным, в соответствии с прилагаемым меню с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в том числе температуры выдачи блюд; Услуги по организации лечебно-диетического питания для пациентов должны соответствовать следующим характеристикам: 1. Услуги должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебно-диетического питания в организациях здравоохранения. Лечебно-диетическое питание должно быть организовано в соответствии нормативно-правовыми актами: - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования"; - Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 07.07.2020г. №360-VI - Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции»; - Закон РК «О государственном имуществе» от 01.03.2011 года № 413-IV; - Постановление Правительства РК от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ -96/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения»; - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их

	проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек». - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля». - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68 «Об утверждении Санитарных правил Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дератизации и дезинсекции». - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 октября 2020 года № ҚР ДСМ-175/2020 «Об утверждении форм учетной документации в области здравоохранения». - иные действующие нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность в сфере лечебно-диетического питания. 2. Качество продуктов питания, применяемых для приготовления лечебно-диетического питания, должны отвечать требованиям безопасности и соответствовать государственному стандарту на каждый вид продукта питания, иметь декларации о соответствии (сертификат соответствия), акты карантинного досмотра, ветеринарное заключение. 3. Горячее питание должно поставляться по диетам с соблюдением химического состава и энергетической ценности готового питания. 4. Работники пищеблока поставщика должны иметь соответствующие квалификацию, подготовленность и опыт работы. 5. Натуральные нормы продуктов для обеспечения лечебнодиетического питания необходимо рассчитывать в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». 6. Заказчик предоставляет поставщику помещение пищеблока вместе с оборудованием в арендное пользование на основании договора аренды заключенного с ГУ «Управление активов и государственных закупок по городу Алматы» и акта приема - передачи, а Поставщик принимает на себя ответственность за сохранность вверенного имущества и обязуется содержать его за свой счет. Переданное имущество не может передаваться третьим лицам, а также использоваться Поставщиком в иных целях, кроме как в целях исполнения заключенного договора о государственных закупках

	по организации лечебно-диетического питания в Акционерное общество «Научный центр акушерства, гинекологии и перинатологии». Наниматель несёт полную ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, требований пожарной, электрической и экологической безопасности, правильную эксплуатацию инженерных сетей, технических средств и оборудования в арендуемых помещениях, а также за последствия ненадлежащего исполнения указанных требований в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан. Наниматель обязуется осуществлять деятельность в Объекте в строгом соответствии со всеми нормативными правовыми актами Республики Казахстан, включая санитарные правила, гигиенические нормативы, технические регламенты, требования управления санитарно-эпидемиологического контроля (УСЭК) и иных уполномоченных государственных органов. Наниматель самостоятельно и за свой счёт обязан получить, иметь и поддерживать в действии все необходимые разрешительные документы, включая санитарно-эпидемиологическое заключение или уведомление о начале деятельности (разрешение) УСЭК, лицензии (при необходимости), сертификаты качества, декларации о соответствии, ветеринарные справки, а также иные документы, предусмотренные законодательством Республики Казахстан для осуществления заявленного вида деятельности. Все штрафы, предписания, приостановления деятельности, санкции и иные меры воздействия, применяемые государственными органами в связи с деятельностью Нанимателя, исполняются Нанимателем самостоятельно и за его счёт и не могут быть предъявлены Наймодателю. Осуществлять проверки целевого использования Объекта, в том числе соблюдения санитарно-эпидемиологических, противопожарных и иных обязательных требований; Расторгнуть Договор в одностороннем порядке в случае использования Объекта не по назначению, отсутствия разрешений УСЭК, сертификатов качества, деклараций о соответствии либо нарушения требований законодательства Республики Казахстан. Эксплуатировать объект исключительно в целях, указанных в пункте 1.2. Договора, с соблюдением всех требований санитарно-эпидемиологического законодательства Республики Казахстан; Обеспечивать соответствие реализуемых товаров и оказываемых услуг требованиям уполномоченных государственных органов, включая органы санитарно-эпидемиологического контроля, в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан; Нести расходы по оплате сборов, платежей и налогов, связанных с загрязнением окружающей среды, если таковые возникают в результате деятельности Нанимателя. Порядок организации лечебно-диетического питания: Поставка ежедневного лечебно – диетического 5-разового питания для пациентов, Закуп продуктов, Приготовление горячего питания, Выдача горячего питания по отделениям согласно диетам, Сопутствующие услуги, Закуп и установка в помещениях пищеблока недостающего ассортимента и количества оборудования для приготовления горячего питания производится силами и ресурсами поставщика. Предоставление

	количества больных ежедневно на день вперед, в пятницу – на три дня вперед предоставляет Заказчик – старшие медицинские сестры отделений. График времени выдачи готовой продукции: Завтрак 8.15 – 8.45; Второй завтрак 10.00 – 10.30; Обед 12.45 – 13.15; Полдник 15.45 – 16.00; Ужин 17.30 – 18.00; 7. Характеристика продуктов питания, которыми поставщик должен обеспечить пациентов (для лечебного питания): № Наименование закупаемых товаров Краткая характеристика 1. Апельсины желтооранжевый цвет кожуры, кисло-сладкая мякоть 2. Бананы плоды травянистого растения с толстой легко снимающейся кожурой желтого цвета диетический фрукт 3. Геркулес овсяные хлопья лепестковые высшего сорта, упаковка 5кг 4. Горох колотый полированный слегка омучненной поверхностью, упаковка 0,9 кг 5. Груши плоды одноименного дерева сочной мякотью 6. Дрожжи прессованная свежая пластичная масса кремового цвета с характерным специфическим запахом фасована 1кг 7. Зелень (укроп, лук зеленый) Свежо срезанные пряные травы укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата. 8. Какао порошок свойственный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов цвет от светло до темно-коричневого без тусклого серого оттенка пачка 0,100кг. 9. Капуста белокочанная плотный кочан белого цвета среднего размера целые чистые непроросшие 10. Картофель клубнеплод, средние клубни небольшое кол-во неглубоких глазков 11. Кефир 3,2% из кисломолочного продукта со свойственным запахом с 1л тетра пакет, кефир йодированный 12. Киви тропическиий фрукт темно коричневого цвета с тонкой опушенной кожицей плотной сочной зеленой мякотью на вкус сладкий 13. Колбаса полукопченная высшего сорта из мясного фарша со специями в оболочке, готовый к употреблению 14. Кофе высушенный экстракт натурального жаренного кофе порошкообразный коричневого цвета свойственным ароматным запахом 0,250гр жестяная банка 15. Крупа гречневая коричневый цвет с желтым оттенком без плодовых оболочек 1 сорта 0,9кг 16. Крупа манная из пшеницы сыпучая белая с желтоватым оттенком не мучнистая упаковка 1кг 17. Крупа перловая Цельное крупное зерно серого цвета без посторонних примесей упаковка 0,9кг 18. Крупа кукурузная дробленная крупа из кукурузы без посторонних запахов и привкусов, упаковка 1кг 19. Крупа пшенная шлифованный ярко-желтого цвета высшего сорта без посторонних примесей, упаковка 0,9кг 20. Крупа ячневая рассыпчатое дробленное из перловки от белого до желтого цвета без посторонних примесей, упаковка 0,9кг 21. Куры 1 категории Тушки птицы свежие замороженные потрошенные не деформированные беловатого - желтого цвета со специфическим запахом 22. Лук репчатый корнеплод желтого цвета с резким специфическим запахом 23. Макароны изделья из муки в/с трубчатые, фигурные, упаковка 0,400 кг 24. Мандарины оранжевый цвет кожуры имеет специфический аромат 25. Масло растительное прозрачный без осадков, без запаха вкус свойственный, светло-желтого цвета 1л бутыль пласт. 26. Масло сливочное 82.5% вкус и запах чистыми без посторонних привкусов и запахов,

	плотная однородная поверхность, на разрезе слабо-блестящей и сухой без мельчающей капли влаги. 27. Молоко 3,2% коровье натуральное белое слегка кремовым оттенком, приятным специфическим сладковатым вкусом фасованные 1л тетра пакет 28. Морковь корнеплод среднего размера ярко-оранжевого цвета 29. Судак (филе сазана) мороженое филе глазированный тонким слоем льда, высшего сорта чистое, плотное, и ровной поверхностью свойственный цвет данному виды рыбы 30. Мука пшеничная порошкообразный продукт измельченный из пшеницы белого цвета высшего сорта, упаковка 25кг 31. Мясо говядина высшей категорией Высшая категории, бледно-розового или бледно-красного цвета на разрезе должно быть плотным запах свежего мяса-мясной ароматичный свойственный 32. Огурцы свежие среднеплодный зеленого цвета с нежной плотной мякотью 33. Перец сладкий болгарский кожистый малосочный с плодоножкой красного, зеленого цвета 34. Помидоры свежие красного цвета овощ с гладкой чистой поверхностью 35. Баклажаны Баклажаны свежие плоды продолговатые сорт первый. Свежие, спелые, без повреждений, не увядшие. 36. Кисель корнеплод горьким - острым вкусом специфическим запахом 37. Крупа Рис шлифованный имеет слегка шероховатый поверхность, белого цвета цельное, без посторонних примесей высшего сорта, упаковка 0,9кг 38. Сахар песок сыпучи белого цвета с блеском без комков вкус сладкий, упаковка 25кг 39. Свекла корнеплод среднего размера сочной, интенсивно окрашенной мякотью 40. Сметана 20% консистенция однородная, негустая глянцевый вид, вкус нежный некислый, пастеризованный молочный продукт от 0,2-0,4 пластиковая посуда 41. Сок фруктовый сок с мякотью однородной массой смешиванием, протертой мякоти плодов и ягод тетра пакет 1л 42. Соль мелкокристаллический чисто белый йодированный полиэтиленовый пакет 1кг 43. Сардельки из тонкого измельченного мясного фарша в оболочке дм 14х32 длина12-13 см со специями 44. Сухофрукты Сушенные яблоки чистые сухие желто-красного цвета. 45. Сыр твердый натуральный Тонкой коркой, ровной без поврежденной, без толстого подкоркового слоя, покрытой парафиновой смесью слабожелтого цвета эластичная, мягкая. 46. Творог 9% Творог весовой 9% йодированный фасованный 200-500 47. Томат паста томатный продукт высшего сорта красного цвета однородной консистенции свойственным натуральным вкусом и запахом стеклянная банка 0,850кг. 48. Тыква крупный мясистый плод оранжевого цвета 49. Хлеб 1 сорт формовой печеное изделья из пшеничной муки 1 сорта дрожжи жидкие, дрожжи прессованные, булка 0,600кг. 50. Хлеб Бородинский пшен. мука 1 сорта, мука ржаная, обдирная, соль, сахар, дрожжи пресс кориандр, солод ферментированный булка 0,400кг. 51. Чай тонизирующий напиток обладающий высокими вкусовыми ароматическими свойствами в гранулах фас 0,250кг./50гр 52. Яблоки свежие кисло-сладкий вкус, сочный зеленого, желтого, красного цвета 53. Яйцо куриное Д-1 категории скорлупа матовая, четкой легко читаемой маркировкой, 0,040кг. 54. Дрожи Пекарные сушеные. Йодированные, прессованные, фасованные,

	свежие не более 1 кг.(1000 гр), без постороннего налета, однородной консистенции, без признаков порчи, равномерный, светлый, сероватый и кремовый оттенок, плотная, должны легко ломаться и не мазаться, без запаха плесени и без постороннего привкуса, быстродействующие сухие. 55. Томат-пюре Томатная паста, состав: томат-паста, вода, соль, сахар, консервант Е211, Е202. Темно-красного цвета, фасованные в стеклянных банках не более 1 л., без нарушений целостности, без вздутия, соответствующая сроку годности. 56. Фасоль Фасоль-лущенная в бобовых крупа должна быть без потемневших ядер. Очищенные сухие, цельные, высшего сорта, упаковочные мешки весом не более 25,0 кг. 57. Огурцы консервированные Консервированные огурцы 2 л. (с XII по V) с применения уксуса или кислоты уксусной. Залитые раствором поваренной соли и/или сахара, уксуса или кислоты уксусной, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла и зелени. Огурцы консервированные, целые, хрустящие, соответствующие данному хозяйственно- ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без резко выраженного вкуса кислого, без плесени, без механических повреждений. Огурцы мелких и средних размеров (5-10см). Чистый вес без вода. 58. Капуста квашенная Капуста квашеная не мороженая, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Обработанная поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей, выдержанная при заданном температурном режиме в течение определенного интервала с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта. Дополнительная характеристика: Светлая, соломенно-желтая, кисловато-солоноватого вкуса, без привкуса горечи, сочная, хрустящая, упругая. 59. Конфеты шоколадные Сахаристые кондитерские изделия мягкой консистенции, состоящие из корпуса (начинки) и шоколадной глазури. высококалорийные изделия, содержащие 40-70% сахара. Без начинки. Конфеты шоколадные с мягкой консистенции, состоящий из корпуса(начинка),и шоколадной глазури, свежие, мягкие, без признаков порчи, высококалорийные изделия, содержащие 40-70% сахара. Конфеты фасованные в бумажной упаковке без посторонних запахов, сохранность целостность продукта. Наломанные. 60. Печенье Поверхность гладкая с четким рисунком. Цвет свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков равномерный. Вкус и запах - свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса. Сахарное. 61. Вафли Вафли 62. Карамель Леденцовая. Кондитерское изделие, получаемый нагреванием сахара или увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой или инертным сиропом. Представляет собой твердую массу. Конфеты карамель с фруктовой начинкой свежие и мягкие. Конфеты фасованные в бумажной упаковке без посторонних запахов, сохранность целостность продукта. Наломанные. 9. Обеспечение больных лечебнодиетическим питанием, по диетическим столам

	согласно ниже представленному требованию: ТРЕБОВАНИЯ К ДИЕТАМ Нулевые диеты Показания к применению: после операций на органах пищеварения; полубессознательное состояние больного. Целевое назначение. Обеспечение организма минимальным количеством пищевых веществ в случаях противопоказаний к приему твердой пищи; максимальная разгрузка органов пищеварения, предупреждение метеоризма (скопление газов) в кишках. Диета № 0а. Энергетическая ценность - 3161-4271 кДж (755-1020 ккал). Химический состав: белков - 5-10 г, жиров - 15-20 г, углеводов - 150-200 г, натрия хлорида - 1-2 г, свободной жидкости - 1,8-2,2 л. Кулинарная обработка, обеспечивающая жидкую и желеобразную пищу. Режим питания. Пищу принимают дробными порциями 7-8 раз в сутки с температурой не выше 45°; на один прием не более 200-300 г. Рекомендуются: слабый обезжиренный мясной бульон, слизистые отвары со сливками, фруктово-ягодный кисель, фруктово-ягодные соки, желе фруктовое, отвар шиповника с сахаром. Исключаются: цельное молоко, плотные и пюреобразные блюда, газированные напитки. Диета № 0б (1 а-хирургическая). Энергетическая ценность - 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химический состав: белков – 40-50 г, жиров – 40-50 г, углеводов - 250 г, натрия хлорида - 4-5 г; свободной жидкости - до 2 л. Режим питания. Разрешается на прием до 350-400 г в теплом виде 6 раз в сутки; назначается после диеты 0а. Рекомендуются: в дополнение к продуктам и блюдам диеты № 0а слизистые крупяные супы на овощном отваре, жидкие протертые каши из круп (гречневой, риса, геркулеса), паровой белковый омлет, яйцо всмятку, паровое суфле или пюре из нежирного мяса и рыбы, муссы из некислых ягод. Диета № 0в (16 - хирургическая). Энергетическая ценность - 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г, жиров - 65-70 г, углеводов - 320-350 г, натрия хлорида - 6-7 г, свободной жидкости - 1,5 л. Режим питания. Прием пищи до 6 раз в день в теплом виде; назначается после диеты № 0б, как переходный этап к физиологически полноценному питанию. Рекомендуются: супы-пюре, супы-кремы, паровые блюда из протертого отварного мяса и рыбы, паровые блюда из творога, творог протертый со сливками, кисломолочные напитки, печеные яблоки, протертое овощное и фруктовое пюре, до 75 г белых сухарей. Диета № 1а Показания к применению: язвенная болезнь в фазе обострения (в первые 8-12 дней); острые гастриты, обострения хронических гастритов и гастродуоденитов (в первые дни лечения); после операций на желудке (через 6-7 дней); ожог пищевода. Целевое назначение. Путем максимального механического и химического щажения пищевого канала способствовать репарации слизистой оболочки и снижению рефлекторной возбудимости желудка, уменьшению исходящих из него интероцептивных раздражений. Общая характеристика. Ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов и в незначительной степени - белков и жиров. Исключаются продукты, являющиеся сильными возбудителями желудочной секреции, раздражающие механически, химически и

	термически (очень горячие и холодные) слизистую оболочку желудка. Энергетическая ценность 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г (65-70% животные), жиров - до 80-90 г (20 % растительные), углеводов - 200 г, натрия хлорида - 8 г; свободной жидкости - 1,3-1,5 л. Кулинарная обработка. Пища в вареном или приготовленном на пару виде, жидкой и полужидкой консистенции. Режим питания. Диета предусматривает соблюдение постельного режима. Пищу принимают через каждые 2-3 ч 6 раз в сутки дробными порциями в теплом виде (40-50 °С). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия исключаются. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, кролика после удаления сухожилий, фасций и жира. Птицу очищают от кожи. Употребляют в виде пюре или парового суфле из вареного мяса 1 раз в день. Исключаются: другие блюда из мяса и птицы. 3. Рыба. Рекомендуется: паровое суфле из отварной рыбы нежирных сортов (судак и др.) 1 раз в день (вместо мяса). Исключаются: жирные виды и прочие блюда. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку или в виде парового омлета (до 3-4 штук в день). Исключаются: в другом виде. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, сливки, творожное паровое суфле. Исключаются: сыр и молочнокислые продукты (кефир, простокваша, сметана, творог и др.). 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное несоленое и оливковое масло, хорошо очищенное в натуральном виде, добавленные в блюда. Исключаются прочие разновидности. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются молочные жидкие каши из манной крупы, рисовой и гречневой муки детского питания, толокна. Исключаются макаронные изделия, бобовые и другие каши. 8. Овощи. Рекомендуются: гомогенизированные (детского питания). Исключаются: в другом виде. 9. Супы. Рекомендуются: слизистые отвары на молоке из риса, перловой и овсяной (геркулеса) круп. Исключаются: бульоны из мяса, курицы, рыбы, овощей, грибов. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости: Рекомендуются: сахар, мед, молочный кисель; желе, кисель, мусс на желатине из некислых ягод и фруктов; снежки и меренги. Исключаются: фрукты и ягоды в сыром виде. 11. Соусы и пряности исключаются. 12. Напитки. Рекомендуются: отвары шиповника, пшеничных отрубей, соки свежих некислых фруктов и ягод, разведенные водой с сахаром, некрепкий чай с молоком или сливками. Исключаются: кофе, какао, квас, газированные напитки. Диета № 1б Показания к применению: язвенная болезнь в период обострения (после 8-12-дневного пребывания на диете № 1а); острый гастрит и обострение хронического гастрита; после операций на желудке (переход с диеты № 1а). Целевое назначение. То же, что и в диете № 1а, но с умеренным щажением желудка (среднее между диетами № 1а и 1). Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности за счет углеводов. Нормальное содержание белков и жиров. Исключаются сильные возбудители желудочной секреции, раздражающие желудок химически и термически; механическое щажение желудка менее строгое, чем в диете

	№ 1а. Энергетическая ценность - 10048-10886 кДж (2400-2600 ккал). Химический состав: белков - 90 г (60-65% животные), жиров - 90 г (20-25% растительные), углеводов - 300-350 г, натрия хлорида - 10 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пища в вареном или приготовленном на пару виде, полужидкой и пюреобразной консистенции. Режим питания. Пищу принимают через каждые 2-3 ч 6 раз в сутки дробными порциями в теплом виде (40-50 °С) в условиях полупостельного режима. Рекомендуются: дополнительно к диете № 1а - 70-100 г белых сухарей и сухого бисквита, кнели, фрикадели, пюре, суфле из вареного мяса и рыбы; протертый творог с молоком. Вместо слизистых протертые супы. Овощные пюре, соусы из свежей сметаны. Ограничения менее строгие, с учетом дозволенных диетой № 16 расширений, по сравнению с диетой № 1а. Диета № 1 (основная) Показания к применению: язвенная болезнь и хронический гастрит с нормальной и повышенной желудочной секрецией в фазе затихающего обострения и ремиссии (в течение 3-5 мес.); хронический гастрит с секреторной недостаточностью в фазе обострения; острый гастрит в период выздоровления; после операций на желудке в фазе восстановления (после диет № 1а и 1б). Целевое назначение. То же, что и в диете № 1б, но с меньшим щажением желудка. Общая характеристика. Диета с достаточной энергетической ценностью и нормальным соотношением основных пищевых веществ. Исключаются химические и термические пищевые раздражители, сильные стимуляторы желудочной секреции. Механическое щажение желудка менее строгое, чем в диете № 1б. Энергетическая ценность - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров – 100 г (20-30% растительные), углеводов - 400-450 г; натрия хлорида - 12 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу готовят на пару, варят и подают в протертом виде. Режим питания. Пищу принимают 5-6 раз в сутки в теплом виде (40-50 °С). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего и 1 сорта вчерашней выпечки или подсушенный; несдобные булочки (1-2 раз в неделю); сухой бисквит, несдобное печенье (типа «Мария»). Исключаются: хлеб ржаной, свежий, блины, пирожки, пироги, сдоба, (диета № 1 - хирургическая - отличается от диеты № 1 включением некрепких мясных, рыбных и овощных бульонов и ограничением цельного молока). 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта мяса (говядина, телятина, кролик) без сухожилий и фасций, куры и индейки без кожи в отварном или паровом виде, протертые (котлеты, кнели, фрикадели, пюре, суфле, рулет и др.), телятина, кролик, цыплята в отварном виде куском, бефстроганов из вареного мяса. Отварные и паровые язык и печень. Ветчина нежирная, нежилистая, несоленая; колбасы докторская и диетическая мелконарезанные; мясной сырок, паштет из печени. Исключаются: жирные и жилистые сорта мяса и птиц в жареном и тушеном виде, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды без кожи куском или в виде

	котлетной массы в отварном или паровом виде, заливная на овощном наваре. Малосоленая зернистая икра в небольшом количестве. Исключаются: жирные виды (осетрина, севрюга и др.), копченая, соленая, жареная, тушеная. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровые омлет и яичница (2 яйца в день). Исключаются: сваренные вкрутую, жареные яичница и омлет, сырой яичный белок. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко цельное, сливки, однодневная простокваша, свежие некислая сметана и творог в блюдах (ленивые вареники, запеканка, пудинги и др.); сыр неострый протертый. Исключаются, молочные продукты с высокой кислотностью, острые сыры. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное несоленое, рафинированное оливковое и подсолнечное в натуральном виде или добавленные в блюда. Исключаются другие жиры, пережаренное масло. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши, сваренные на молоке или воде - манная, хорошо разваренная рисовая, протертые гречневая и геркулесовая. Паровые пудинги, суфле, котлеты из молотых круп. Отварные нарубленные макаронные изделия. Исключаются: пшено, перловая, ячневая, гречневая (ядрица), бобовые, цельные макароны. 8. Овощи. Рекомендуются: свекла, картофель, морковь, цветная капуста, зеленый горошек, сваренные в воде или на пару и протертые (пюре, суфле); паровые пудинги; кабачки и тыква, нарезанные кусочками, в отварном виде. Изредка спелые некислые помидоры в небольшом количестве. Исключаются: другие овощи, соленые, квашеные, маринованные овощи и грибы, овощные консервы. 9. Супы. Рекомендуются: из протертых овощей, молочные, крупяные, протертые из вермишели или домашней лапши с добавлением разрешенных протертых овощей; супы-пюре молочные, из овощей, из заранее вываренных кур или мяса. Заправляются сливочным маслом, некислой сметаной, яичным желтком. Исключаются: на мясном, курином, рыбном бульоне, грибном и крепких овощных наварах, борщ, щи, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые сладкие фрукты и ягоды в виде пюре, киселей, желе, муссов, протертых компотов. Печеные яблоки (без кожицы). Сладкие блюда на взбитых белках (муссы, самбуки), взбитые сливки, кремы, молочный кисель. Сахар, мед, джемы и варенья из сладких ягод и фруктов, пастила, зефир. Исключаются: ягоды и фрукты в сыром виде, кислые и неспелые, шоколад, халва, непротертые сухофрукты. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, яично-масляные соусы. Укроп мелконарезанный в супы; ванилин. Исключаются: прочие соусы и пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай с молоком или со сливками, слаб ое какао на молоке, сладкие фруктово-ягодные соки, отвар шиповника, пшеничных отрубей. Исключаются: квас, кофе, газированные напитки, соки кислых ягод и фруктов. Диета № 4 Показания к применению: хронические колиты и энтероколиты в фазе обострения; острые гастроэнтероколиты в начале заболевания (после голодных дней); дизентерия, брюшной тиф, туберкулез кишок (в течение первых 5-7 дней). Целевое назначение: максимальное механическое,

	химическое и термическое щажение кишок; создание условий для ликвидации воспалительного процесса и восстановления нарушенных функций; уменьшение бродильных и гнилостных процессов в кишках. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности в основном за счет углеводов и жиров; количество белков соответствует физиологической норме; сниженное содержание натрия хлорида. Исключаются механические, химические и термические раздражители; продукты, способствующие бродильным и гнилостным процессам в кишках, трудноперевариваемая пища, сильные стимуляторы желчеотделения, секреторной функции желудка и поджелудочной железы, а также вещества, раздражающие печень. Энергетическая ценность - 8583 кДж (2050 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60-70% животные), жиров - 70 г (40-50 г сливочного масла), углеводов - 250 г (30-50 г сахара); натрия хлорида - 8-10 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу варят, готовят на пару и используют в жидком, пюрированном и протертом виде. Режим питания. Дробный прием пищи в теплом виде до 3-6 раз в сутки при соблюдении постельного режима. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего сорта, выпечки предыдущего дня (ограниченно); сухари из пшеничного хлеба; несдобное печенье. Исключаются: ржаной и свежий хлеб; изделия из сдобного теста, блины, оладьи. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, кур, индеек, протертые и рубленые, сваренные в воде или на пару с добавленном в фарш риса вместо хлеба; фарш пропускают 2-3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Цыпленок отварной. Заливное из протертого мяса. Исключаются: жирные сорта: баранина, свинина, гусь, утка, тушеное и жареное куском, колбасы, ветчина, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются - нежирная (судак, окунь и др.) куском, рубленая и протертая, сваренная на воде или на пару, заливная, икра зернистая малосольная. Исключаются: жирные виды, копченая, маринованная, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровой омлет, в блюда (одно в день). Исключаются: сырые, жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: ацидофильное молоко и паста, творог кальцинированный протертый. Исключаются: цельное молоко, сливки, сметана, однодневный кефир, сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное масло в натуральном виде и в готовые блюда. Исключаются: другие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: рисовая, манная, геркулесовая, протертая гречневая в виде каш на воде или обезжиренном бульоне, паровых пудингов, вермишель отварная. Исключаются: перловая, пшено, ячневая, рассыпчатые каши, макаронные запеканки, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: в виде отваров (добавляются в суп). Исключаются: все виды. 9. Супы. Рекомендуются: на нежирном некрепком мясном, курином или рыбном бульоне, с рисом, манной крупой, вермишелью, фрикадельками. Слизистые супы на тех же бульонах со сливочным маслом. Исключаются: на крепком и жирном бульоне, молочные, с овощами,

	бобовые, холодные. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: яблочное пюре. Кисели и желе из соков некислых ягод и фруктов, отваров из сушенных черной смородины, черники, кизила, айвы, черемухи. Сахар в ограниченном количестве. Исключаются: свежие фрукты и ягоды, сухофрукты, компоты, мед, варенье и другие сладости. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: сливочное масло, обезжиренный бульон. Исключаются: пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: чай (особенно настой зеленого), кофе, какао на воде. Соки некислых ягод и фруктов, разведенные водой. Отвары из сушеных черной смородины, черники, черемухи, кизила, айвы, шиповника. Исключаются: кофе и какао с молоком, квас, виноградный сок, газированные и холодные напитки. Диета № 4б Показания к применению: хронические колиты и энтероколиты в фазе нерезкого обострения (после диеты № 4); острый энтероколит в фазе улучшения; в случаях сочетания этих заболеваний с поражением желудка, поджелудочной железы, печени и желчевыводящих путей. Целевое назначение. Умеренное механическое и химическое щажение кишок. Создание условий для уменьшения воспалительного процесса, ограничения бродильных и гнилостных процессов в кишках, нормализации нарушенного функционального состояния кишок и других органов системы пищеварения. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности и химическому составу с небольшим ограничением количества соли. Умеренно ограничиваются механические, химические и термические раздражители слизистой оболочки и рецепторного аппарата пищевого канала; продукты и блюда, способствующие бродильным и гнилостным процессам в кишках, резко стимулирующие желчеотделение, секреторную функцию желудка, поджелудочной железы и раздражающие печень, трудноперевариваемая пища. Энергетическая ценность - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химический состав: белков - 100-120 г (60-65 % - животные), жиров - 100-120 г (с преобладанием сливочного масла), углеводов - 400-500 г (50-70 г сахара); натрия хлорида - 10 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу варят, готовят на пару, запекают без грубой корки, используют в измельченном или протертом виде. Режим питания. Дробный прием пищи до 5-6 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный, вчерашней выпечки, сухой бисквит, сухое печенье 1-2 раза в неделю; при переносимости ограниченно хорошо выпеченные несдобные булочки или пироги с творогом, вареным мясом и яйцом, яблоками. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная говядина, курица, индейка (без кожи) в рубленом и протертом виде (котлеты, фрикадельки, кнели, суфле и др.), паровые, запеченные, слегка обжаренные без панировки. Телятина, кролик, цыплята, язык куском - отварные и тушеные. Исключаются: жирные сорта мяса, утка, гусь, колбасы, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная, куском, отварная, заливная, рубленая (котлеты слегка обжаренные без панировки, рулет и пудинги запеченные). Икра зернистая кетовая и черная.

	Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, маринованная, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, запеченные и паровые омлеты, в блюда (до двух в день). Исключаются: сырые, жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, сливки, сметана некислая в небольшом количестве, только в блюдах (при хорошей переносимости), молочнокислые напитки с кислотностью не выше 90 % по Тернеру (кефир, ацидофильное молоко, ряженка и др.), творог свежеприготовленный, паста творожная, пудинг творожный паровой или запеченный; сыр неострый (ярославский, советский, угличский, российский и др.). Исключаются: молоко, сливки, сметана в натуральном виде, молочнокислые продукты (кефир, творог и др.) с повышенной кислотностью, острый сыр. 6. Жиры. Рекомендуется: сливочное масло в натуральном виде и в блюда. Исключаются другие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: рис, геркулес, овсяная, гречневая (продел) в виде каш на воде с добавлением 1/2-1/3 молока, пудингов, запеканок с творогом. Вермишель и лапша отварные. Исключаются: перловая, гречневая (ядрица), пшено, манная, макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: морковь, цветная капуста, кабачки, тыква, картофель (ограниченно) вареные и протертые, суфле из протертых овощей, спелые сырые помидоры (до 100-150 г). Исключаются: редька, редис, капуста, свекла, репа, брюква, огурцы, щавель, шпинат, лук, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: на слабом обезжиренном мясном или рыбном бульоне, овощном отваре с хорошо разваренными крупами, вермишелью, лапшой, мелко нашинкованными овощами, фрикаделями. Исключаются: молочные, из бобовых, рассольник, борщ, щи, окрошка, свекольник. 10. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре и мясном бульоне, сметанный, бешамель, фруктовый. Укроп, петрушка, лавровый лист, корица, ванилин. Запрещаются: соусы острые и жирные, перец, хрен, горчица. 11. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые ягоды и фрукты сладких сортов (клубника, яблоки, груши, мандарины) в сыром виде в небольшом количестве при переносимости. Яблоки свежие протертые или печеные. Кисели, желе, муссы, протертые компоты из некислых ягод и фруктов. Снежки и меренги. Мармелад, зефир, пастила. Джемы и варенья из сладких сортов ягод и фруктов. Сахар в небольшом количестве. Исключаются: виноград, абрикосы, персики, сливы, дыня, арбуз, ягоды с грубыми зернами, сухофрукты, мед, мороженое, кремовые изделия. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, отвар шиповника, соки некислых ягод и фруктов, разбавленные водой. Исключаются: виноградный сок, газированные и холодные напитки Диета № 4в Показания к применению: острые колиты и энтероколиты в стадии выздоровлений (после диеты № 4б, как переходная к рациональному питанию); хронические энтероколиты в период ремиссии, а также при сочетании этих заболеваний с поражением других органов системы пищеварения; острые и хронические инфекционные заболевания с незначительным нарушением функций кишок. Целевое назначение. Обеспечение полноценного питания,

	незначительное щажение кишок, создание условий для восстановления нарушенных функций органов пищеварения и поддержания состояния компенсации. Общая характеристика. Полноценный по энергетической ценности и химическому составу рацион с небольшим ограничением механических и умеренным ограничением химических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата пищевого канала, исключением продуктов и блюд, усиливающих бродильные и гнилостные процессы в кишках, сильных стимуляторов желчеотделения, секреторной функции желудка и поджелудочной железы, а также раздражающих печень. Энергетическая ценность - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химический состав: белков - 100-120 г (60 % животные), жиров - 100-120 г (15-20% растительные), углеводов - 400-500 г; натрия хлорида - 12 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу варят, запекают, тушат, без грубой корки, используют в преимущественно в неизмельченном виде. Ограничивают жареную пищу (особенно с панировкой). Режим питания. Прием пищи 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный, вчерашней выпечки, сухой бисквит, сухое печенье; сухари сладкие (1-2 раза в неделю в небольшом количестве), несдобные булочки или пироги с творогом, вареным мясом и яйцом, яблоками, ватрушки с творогом. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, нежилистая говядина, телятина, кролик, курица, индейка (без кожи), варенные, тушенные, запеченные, изредка жаренные (без панировки) в рубленом виде или реже куском. Колбаса диетическая, докторская, молочная, сосиски. Исключаются: жирные сорта мяса, утка, гусь, колбасы, кроме разрешенных, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды, отварная, заливная, паровая, иногда жаренная (без панировки), в рубленом виде или куском. Сельдь вымоченная рубленная ограничено. Икра. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, маринованная, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, запеченные и паровые омлеты, в блюда (до двух в день). Исключаются: сырые, жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко в блюдах, сметана некислая в небольшом количестве, только в блюдах, молочнокислые напитки (ацидофилин, кефир, ряженка) при хорошей переносимости, творог некислый, кальцинированный натуральный, в виде творожной пасты, паровых и запеченных пудингов, сыр неострый. Исключаются: молоко, острый и соленый сыр. 6. Жиры. Рекомендуется: сливочное масло в натуральном виде и в блюда до 15 г на прием, топленое (для обжаривания), рафинированные растительные масла. Исключаются другие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: все крупы и макаронные изделия, каши на воде или на воде пополам с молоком, на мясном бульоне, пудинги, крупеники, плов, зразы, котлеты (без панировки). Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: картофель в небольшом количестве, свекла, (при переносимости), морковь, цветная капуста, кабачки, тыква, отварные, паровые, запеченные, в виде пюре, спелые сырые

	помидоры. Исключаются: редька, редис, капуста, свекла, репа, брюква, огурцы, щавель, шпинат, лук, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: на мясном или рыбном бульоне, овощном отваре с мелко-нашинкованными овощами (крупами, вермишелью). Исключаются: крепкие и жирные бульоны, молочные, рассольник, окрошка. 10. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре и мясном бульоне, сметанный, бешамель, фруктовый. Укроп, петрушка, лавровый лист, корица, ванилин. Запрещаются: соусы острые и жирные, перец, хрен, горчица. 11. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые ягоды и фрукты в сыром виде. Яблоки печеные. Компоты, кисели, желе, муссы, суфле, варенье, джемы из спелых ягод и фруктов, компоты из сухофруктов. Мармелад, зефир, пастила, ирис, сливочные помадки. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао на воде с молоком, отвар шиповника, соки некислых ягод и фруктов, томатный. Исключаются: виноградный сок, газированные и квас. Диета № 5 Показания к применению: острые гепатиты и холециститы в фазе выздоровления, хронические гепатиты, циррозы печени, воспалительных поражений желчных путей (холециститы, холангиогепатит и т.д.) вне обострения; заболевания, сопровождающиеся нарушением функций печени и желчных путей. Во всех случаях без сопутствующих заболеваний желудка и кишок. Целевое назначение. Способствовать нормализации нарушенных функций печени и желчных путей, регулированию холестеринового и жирового обменов, накоплению гликогена в печени, стимулировать желчеотделение и двигательную функцию кишок. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с достаточным содержанием белков, жиров и углеводов, исключением продуктов, богатых пуринами, азотистыми экстрактивными веществами, холестерином, щавелевой кислоты, щавелевой кислотой, эфирными маслами, продуктов окисления жира (акролеины, альдегиды), образующихся в процессе жарения. Увеличено содержание липотропных веществ (холин, метионин, лецитин) и содержит значительное количество клетчатки и жидкости. Энергетическая ценность - 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал). Химический состав: белков - 90-100 г (60 % животные), жиров - 80-100 г (30% растительные), углеводов - 350-400 г (70-90 г сахара), хлорида натрия - 10 г; свободной жидкости - 1,8-2,5 л. Кулинарная обработка. Не разрешается жарение, не требуется измельчение пищи. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день в теплом виде. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной вчерашней выпечки или подсушенный. Несдобное печенье. Исключаются: свежий хлеб, изделия из сдобного теста, торты с кремом, в жареном виде. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, нежилистая говядина, кролик, индейка, курица (кожу удаляют) отварные, запеченные с предварительным отвариванием, куском или рубленные, нежирная ветчина, докторская и диетические колбасы. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, дичь, мозги, печень, почки, консервы, копчености, жареные блюда. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные

	виды, куском, отварная, запеченная с предварительным отариванием, заливная (на овощном отваре), фаршированная. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, консервы, икра зернистая (осетровая, кеты, севрюжья). 4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый запеченный, не более 1 желтка в день в блюда. Исключаются: вкрутую, жареные. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, кефир, простокваша, сметана как приправа к блюдам, некислый творог и блюда из него (пудинг, запеканка, ленивые вареники, неострый сыр). Исключаются: сливки, творог с повышенной кислотностью. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное в натуральном виде и масла растительные: подсолнечное, оливковое, кукурузное. Исключаются: топленое масло, пережаренные жиры, свиное, говяжье, баранье сало, маргарин, кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы в полном ассортименте (особенно овсяная и гречневая) в виде каш, запеченных пудингов с добавлением творога, моркови, сушеных фруктов, плова с овощами или фруктами. Вермишель и лапша отварные. Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: в сыром, отварном, тушеном и запеченном виде, лук после отваривания, некислая квашеная капуста. Исключаются: редис, редька, щавель, шпинат, репа, чеснок, грибы, маринованные овощи. 9. Супы. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре с крупами, вермишелью, лапшой, фруктовые, борщ и вегетарианские щи. Муку и овощи для заправки не поджаривают. Исключаются: на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, зеленые щи, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды некислых сортов, компоты, кисели, желе, муссы из них, снежки, меренги, сахар, мед, варенье, конфеты нешоколадные, мармелад, пастила. Исключаются: кислые сорта плодов, шоколад, мороженое, кремовые изделия. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, овощные, фруктово-ягодные подливки. Муку для соуса не поджаривают. Петрушка, укроп, корица, ванилин. Исключаются: острые, на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, перец, горчица, хрен. 12. Напитки. Рекомендуются: чай с лимоном, кофе с молоком, овощные, фруктовые и ягодные соки, отвар шиповника. Исключаются: кофе, какао, холодные напитки. Диета № 5а Показания к применению: острые гепатиты и холециститы в начальной стадии заболевания; обострение хронических гепатитов, воспалительных поражений желчных путей (холециститы, ангиохолиты и т.д.); после операций на желчных путях; заболевания печени и желчных путей (гепатиты, циррозы, холециститы и др.) в сочетании с выраженными воспалительными процессами в желудке и кишках либо язвенной болезнью желудка или двенадцатиперстной кишки. Целевое назначение. Способствовать восстановлению нарушенных функций печени и желчных путей, накоплению гликогена в печени, стимулировать желчеотделение с одновременным механическим и химическим щажением желудка и кишок. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с достаточным содержанием белков и углеводов, с ограничением жиров, в первую очередь

	тугоплавких, натрия хлорида, исключением продуктов, богатых пуринами, азотистыми экстрактивными веществами, холестерином, щавелевой кислоты, грубой клетчаткой, жирных блюд. Увеличено содержание липотропных веществ (холин, метионин, лецитин), витаминов и жидкости. Энергетическая ценность - 9839-11514 кДж (2350-2750 ккал). Химический состав: белков - 80-100 г (60 % животные), жиров - 70-80 г (20-25% растительные), углеводов - 350-400 г (80-90 г сахара), хлорида натрия - 8 г; свободной жидкости - 2-2,5 л. Кулинарная обработка. Разрешается отваривание, пища употребляется в жидком и протертом виде. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день в теплом виде. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный вчерашней выпечки или подсушенный. Несдобное печенье. Исключаются: ржаной и свежий хлеб, изделия из сдобного и слоеного теста. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, нежилистая говядина, кролик, индейка, курица (кожу удаляют) в виде изделий из котлетной массы, отварные и паровые (пюре, суфле, кнели и др.). Цыпленок отварной, очищенный от кожи допускается изредка в небольшом количестве. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, дичь, печень, мозги, почки, жареное и тушеное мясо куском, копчености, колбасы, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды, отварная и паровая, изделия из котлетной массы, пюре, суфле из вареного продукта, заливная на вегетарианском отваре. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, тушеная, жареная, консервы, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый паровой, 0,5 - 1 желток в день в блюда. Исключаются: в виде других блюд. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко (при переносимости), молочнокислые напитки, сметана в ограниченном количестве в основном в блюда, некислый обезжиренный творог и блюда из него протертые, паровые, сыр неострый, тертый. Исключаются: молоко в натуральном виде при сопутствующем энтероколите, творог жирный, и повышенной кислотности, сливки, острый сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное и масла растительные рафинированные в небольшом количестве в натуральном виде и в блюда. Исключаются: другие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши на молоке пополам с водой (манная, хорошо разваренная рисовая, протертые геркулесовая и гречневая, из рисовой и гречневой муки). Суфле манное, рисовое, гречневое. Отварная вермишель. Исключаются: пшено, ячневая и перловая крупы, рассыпчатые каши, макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: отварные, паровые и сырые в протертом виде (пюре, суфле и др.). Тыква и кабачки отварные или тушеные кусочками. Исключаются: редис, репа, редька, капуста, щавель, шпинат, чеснок, лук, квашеные, соленые и маринованные овощи, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: молочные пополам с водой, вегетарианские с протертыми овощами и крупами, супы-пюре и кремы. Заправляются сливочным маслом или сметаной. Исключаются: мясные, рыбные, грибные бульоны, из непротертых овощей и круп. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости.

	Рекомендуются: спелые сладкие фрукты и ягоды сырые непротертые, запеченные, вареные, кисели, желе, муссы, зефир, пастила, мед, сахар, варенье. Исключаются: кислые, твердые фрукты, ягоды с жесткими зернами (клюква и др.), шоколад, халва, кремовые изделия, мороженое. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре или слизи из круп, молочный, фруктово-ягодные. Муку не поджаривают. Исключаются: все пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: чай с лимоном, молоком, кофесуррогат с молоком, отвар шиповника, томатный сок, сладкие фруктовые и ягодные соки. Исключаются: натуральный кофе, какао, холодные и газированные. Диета № 5п Целевое назначение. Способствовать торможению внешнесекреторной функции поджелудочной железы, синтезу белка, необходимого для построения панкреатических ферментов и их ингибиторов, химическому и механическому щажению пищевого канала, предупреждению жировой инфильтрации и дистрофии поджелудочной железы и печени, снижению рефлекторной возбудимости желчного пузыря. Вариант 1. Показания к применению: острый панкреатит (с 3-4-го дня) и обострение хронического панкреатита (в начале лечения). Общая характеристика. Диета с пониженной энергетической ценностью, нормальным содержанием белка, значительным ограничением жиров и углеводов, механически и химически щадящая за счет исключения продуктов, богатых экстрактивными веществами, стимулирующий секрецию пищеварительных желез и содержащих грубую клетчатку. Энергетическая ценность - 6280-7118 кДж (1500-1700 ккал). Химический состав: белков - 80 г (30-35 % животного происхождения), жиров - 40-60 г (25% растительные), углеводов - 200 г (25 г сахара), натрия хлорида - 8-10 г; свободной жидкости - 8-10 г. Кулинарная обработка. Пищу готовят в вареном и паровом виде жидкой и полужидкой консистенции. Режим питания. Дробный прием пищи 5-6 раз в сутки. Рекомендуемые и исключаемые продукты 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: сухари из пшеничного хлеба (50 г в сутки). Исключаются: прочие мучные изделия. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирное, нежилистое, говядина, кролик, курица, индейка в отварном или паровом виде, протертые (суфле и т.п.). Исключаются: жирные сорта, баранина, свинина, гусь, утка, печень, мозги, почки в жареном и тушеном виде, копчености, колбасы, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в виде суфле, кнелей. Исключаются: жирные виды, жареная, тушеная, копченая, соленая, консервы, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый паровой из 1-2 яиц в день, желток до 1/2 в день в блюда. Исключаются: в виде других блюд. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко в блюдах, творог некислый свежеприготовленный в виде пасты, паровые пудинги. Исключаются: молоко в натуральном виде, сливки, молочнокислые напитки, сметана, творог жирный и с повышенной кислотностью, сыр жирный и соленый. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное масло несоленое и растительные рафинированные масла в готовые блюда. Исключаются: прочие жиры, жарение на них. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются:

	каши протертые, полувязкие (гречневая, геркулесовая и др.), суфле, пудинги. Исключаются: пшено, ячневая, рассыпчатые каши, макаронные изделия, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: картофель, морковь, кабачки, цветная капуста в виде пюре и паровых пудингов. Исключаются: белокочанная капуста, редька, репа, редис, брюква, шпинат, щавель, чеснок, лук. 9. Супы. Рекомендуются: слизистые из круп (овсяная, перловая, рисовая, манная), суп-крем из вываренного мяса. Исключаются: на мясном и рыбном бульоне, отваре грибов и овощей, молочные, щи, борщ, окрошка, свекольник. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: протертые компоты, кисели, мусс, желе (на ксилите или сорбите). Исключаются: все прочие. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: фруктово-ягодные подливки полусладкие. Исключаются: прочие соусы, пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, отвар шиповника. Исключаются: другие напитки, включая овощные и фруктовые соки. Вариант 2. Показания к применению: хронический панкреатит в фазе затихающего обострения (с 5-7-го дня после варианта 1 диеты № 5п) и ремиссии (в течение 2-4 мес.). Общая характеристика. Умеренная по энергетической ценности диета с повышенным содержанием белка, липотропных веществ и витаминов, ограничением количества углеводов (в первую очередь легкоусвояемых) и жиров (в основном тугоплавких), холестерина, эфирных масел, грубой клетчатки, натрия хлорида, экстрактивных веществ, пуринов. Исключаются жареные блюда и продукты, способствующие бродильным процессам в кишках и метеоризму. Энергетическая ценность - 10258-11304 кДж (2450-2700 ккал). Химический состав: белков - 130-140 г (60-70 % животного происхождения), жиров - 80 г (15-20% растительные) углеводов - 300-350 (30-40 г сахара); натрия хлорида - 10 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу готовят в вареном, паровом и измельченном виде. Режим питания. Дробное питание 5-6 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда аналогичны диете № 5а за исключением того, что ограничиваются легкоусвояемые углеводы (мед, сахар, варенье, кондитерские изделия и др.); вместо сахара частично используется ксилит (30-40 г). Диета № 6 Показания к применению: подагра, мочекаменная болезнь с образованием камней из солей мочевой кислоты (уратурия) или щавелевой кислоты (оксалурия); другие заболевания, при которых показано ограничение мяса и рыбы. Целевое назначение. Способствовать уменьшению эндогенного образования мочевой кислоты, выведению ее из организма/6 нормализации пуринового обмена; ограничить поступление г пищей щавелевой кислоты. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с нормальным содержанием углеводов, ограничением белков, жиров и натрия хлорида. Исключаются продукты, богатые пуринами, щавелевой кислотой. Увеличено содержание ощелачивающих продуктов (молочные, овощи, плоды) и жидкости. Энергетическая ценность - 10886-12351 кДж (2600-2950 ккал). Химический состав: белков - 70-80 г (в основном молочные), жиров - 80-90 г (25%

	растительные), углеводов - 400-450 г; натрия хлорида - 8-10 г; свободной жидкости - 2-2,5 л. Кулинарная обработка. Мясо и рыбу рекомендуется готовить в отварном виде, после чего допускается поджаривание. В остальном кулинарная обработка обычная. Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в сутки, в промежутках - питье. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: из пшеничной и ржаной муки, различные виды. Исключаются: изделия из сдобного и слоеного теста. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта, отварные или запеченные после предварительного отваривания ограниченно (2-3 раза в неделю). Исключаются: жирные сорта, мясо молодых животных и птиц, печень, почки, мозги, язык, в жареном и тушеном виде, колбасы, консервы, копчености. 3. Рыба. Рекомендуется: нежирная отварная ограниченно (2-3 раза в неделю). Исключаются: жирные виды, соленая, копченая, консервы, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: одно в день, кулинарная обработка без ограничений. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, молочнокислые напитки, сметана, творог, сыр в натуральном виде и для приготовления блюд. Исключаются: соленые и острые сыры, творог с повышенной кислотностью. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное, топленое, растительные масла. Исключаются: бараний, свиной, говяжий, кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы и макаронные изделия, весь ассортимент в ограниченном количестве, разнообразного приготовления. Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: сырые и в виде разнообразных блюд. Исключаются: щавель, шпинат, ревень, грибы соленые, маринованные. 9. Супы. Рекомендуются: молочные, вегетарианские (борщ, щи, овощные с добавлением круп), холодные (свекольник, окрошка). 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды некислых сортов, свежие и в любой кулинарной обработке, кисели, молочные кремы, сахар, мед, варенье, мармелад, пастила, меренги. Исключаются: малина, инжир, шоколад. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочный, сметанный, томатный, на овощном отваре, ванилин, корица, лимонная кислота. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкие чай и кофе с молоком, отвар шиповника, фруктово-ягодные соки. Исключаются: крепкие чай и кофе, какао. Диета № 7а Показания к применению: острый гломерулонефрит с тяжелым течением (после разгрузочных дней) и средней тяжести (с начала заболевания); хронический гломерулонефрит с выраженной почечной недостаточностью. Целевое назначение. Максимальное щажение функции почек, разгрузка белкового обмена, увеличение диуреза и ликвидация отеков, улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма, создание благоприятных условий для кровообращения и уменьшение артериальной гипертензии. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности рациона за счет резкого ограничения белков и умеренного - жиров и углеводов. Диета обогащается витаминами. Ограничивается свободная жидкость. Исключаются натрия хлорид и продукты, раздражающие

	почки, возбуждающие сердечнососудистую и центральную нервную системы (богатые экстрактивными веществами, эфирными маслами, щавелевой кислотой). Энергетическая ценность - 9211 кДж (2200 ккал). Химический состав: белков - 20 г, жиров - до 80 г (20-25% растительные), углеводов - 350 г, натрия хлорида - 1,5-2 г (ограничивается содержанием в продуктах с использованием бессолевого хлеба); количество свободной жидкости должно равняться или слегка превышать объем мочи больного (на 200-300 мл) за предыдущие сутки. Кулинарная обработка. Все блюда готовятся без соли; используются отваривание, запекание, легкое обжаривание. Режим питания. Пища принимается 5-6 раз в день с соблюдением постельного режима. Диета назначается на 5-7 дней. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб бессолевой, оладьи и блинчики на дрожжах без соли. Исключаются: хлеб обычной выпечки, кондитерские изделия, мучные изделия с добавлением натрия гидрокарбоната (соды). 2. Мясо и птица: исключаются. 3. Рыба: исключается. 4. Яйца. Желтки ограниченно в блюда. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко цельное, сливки, простокваша, сметана. Исключаются: творог, сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное, топленое, растительные масла. Исключаются: свиной, бараний, говяжий, маргарин, кулинарные. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы и макаронные изделия без ограничения ассортимента и способов кулинарной обработки. Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: свежие, в виде различных блюд. Лук вываренный и обжаренный в блюда. Петрушка, укроп. Исключаются: квашеные, соленые, маринованные, шпинат, щавель, редис, редька, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: крупяные, овощные, фруктовые, заправляются сметаной, пассированным луком, зеленью. Исключаются: молочные, из бобовых, мясные, рыбные и грибные бульоны. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: любые фрукты и ягоды; сырые, печеные, сушеные, компоты, кисели, желе, сахар, мед, варенье, нешоколадные конфеты. Исключаются: молочный крем, шоколад, мороженое. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочный и томатный соус, овощные и фруктовые подливки. Лимонная кислота, ванилин, корица. Исключаются: из мясных, рыбных и грибных отваров, перец, хрен, горчица. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, отвар шиповника, фруктовые, ягодные и томатный соки. Исключаются: кофе, какао, минеральные воды. У больных с выраженной недостаточностью почек рекомендуется вариант этой диеты, в которой преобладает 75 % белка животного происхождения. В этом варианте диеты № 7а, в отличие от приведенного выше, вместо хлеба обычной выпечки используется безбелковый хлеб из маисового крахмала и пшеничных отрубей, рекомендуются мясо и птица (нежирные говядина, телятина, кролик, курица, индейка куском или рубленые, обжаренные после предварительного отваривания), рыба (нежирные виды, куском или рубленая, вареная или обжаренная после предварительного отваривания), яйца (одно в день для приготовления блюд и в

	виде белкового омлета), творог, вместо обычных круп саго и специальные макаронные изделия из крахмала злаковых культур и набухающего амилопектинового крахмала. Диета № 7в Показания к применению: острый гломерулонефрит и обострение хронического гломерулонефрита (после пребывания на диете № 7а). Целевое назначение. Щажение функции почек, противовоспалительное влияние, увеличение диуреза, улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма, уменьшение артериальной гипертензии и создание благоприятных условий для кровообращения. Общая характеристика. Умеренное ограничение белков, значительное снижение содержания жидкости. Натрия хлорид в пищу не кладут, при показаниях выдают по назначению врача на руки до 2 г. в сутки для подсаливания отдельных блюд по вкусу больного. Энергетическая ценность -* 11304-12560 кДж (2700-3000 ккал). Химический состав: белков - 40 г, жиров - 80-90 г (20-25 % растительные); углеводов - 450-500 г, натрия хлорида - 2-3 г (в продуктах); свободной жидкости - в количестве, равном или немного превышающем (на 200-300 мл) объем мочи больного за предыдущие сутки. Кулинарная обработка аналогична диете № 7а. Режим питания. Пища принимается 5-6 раз в день. Перечень рекомендуемых и исключаемых продуктов и блюд отличается от диеты № 7а включением ежедневно отварного мяса или отварной рыбы (50 г) и 200 мл молока либо кефира или 1 яйца либо 100 г творога. Диета № 7 Показания к применению: хронический гломерулонефрит (в период затихания процесса), острый гломерулонефрит (на стадии выздоровления), нефропатия беременных, другие заболевания, при которых показана малосолевая диета. Целевое назначение. Умеренное щажение функции почек, уменьшение артериального давления и отеков и улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма. Общая характеристика. Ограничиваются незначительно белок, натрия хлорид, свободная жидкость, вещества, раздражающие почки, возбуждающие сердечно-сосудистую и центральную нервную системы, мясные, молочные и грибные бульоны, продукты, богатые эфирными маслами и щавелевой кислотой. Энергетическая ценность - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химический состав: белков - 80 г (50% животные), жиров – 90 г (20-25% растительные), углеводов - 400-500 г (100 г сахара); натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 г дают на руки больному, а остальное содержится в продуктах); свободной жидкости - 0,8-1 л. Кулинарная обработка. Пища используется в вареном и измельченном виде; допускается обжаривание мяса и рыбы после предварительного отваривания. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Рекомендуются: те же продукты и блюда, что в диете № 7б, с увеличением количества продуктов, богатых белком (мясо, рыба, творог, яичный белок и т.д.). Исключаются: теже продукты что в диете № 7а. Диета № 8 Показания к применению: ожирение (при отсутствии нарушений органов пищеварения). Целевое назначение. Предупреждение и устранение избыточного накопления жировой ткани в организме. Общая

	характеристика. Снижение энергетической ценности, главным образом за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и, в меньшей мере, жиров. Ограничение натрия хлорида, свободной жидкости. Умеренное содержание белков (особенно за счет животных) и клетчатки. Исключение экстрактивных веществ и вкусовых приправ. Таблица 1. Химический состав и энергетическая ценность редуцированных диет для больных ожирением Вариант диеты № 8 8 (основная) Белки, г 100-110 Жиры, г 80-90 Углеводы, г 120-150 Энергетическая ценность, кДж (ккал) 6699-7746 (1600-1850) 8а (умеренная редукция) Белки, г 70-80 Жиры, г 60-70 Углеводы, г 70-80 Энергетическая ценность, кДж (ккал) 4605-5317 (1100-1270) 8о (максимальная редукция). Белки, г 40-50 Жиры, г 30-40 Углеводы, г 50-70 Энергетическая ценность, кДж (ккал) 2638-3517 (630-840) Энергетическая ценность и химический состав в соответствии с вариантом диеты: 8, 8а и 8о (табл. 1). 60 % белков должны быть животными, 25-30 % жиров - растительными. Разрешается натрия хлорида - до 5-8 г (5 г выдают на руки больному для подсаливания отдельных блюд, а остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - до 1-1,2 л. Кулинарная обработка. Пищу готовят в вареном, тушеном и запеченном виде. Вместо сахара используют его заменители (ксилит, сорбит и др.). Ограничивают жареные, рубленые и протертые изделия. Пищу готовят без специй и соли. Режим питания. Дробный прием пищи до 6 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: пшеничный из муки грубого помола и ржаной хлеб в ограниченном количестве, белково-пшеничный и белково-отрубный хлеб. Исключаются: изделия из пшеничной муки высшего сорта, сдобного и слоеного теста, печенье. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирное мясо (говядина, телятина, кролик) и куры в отварном, тушеном и обжаренном после предварительного отваривания виде. Заливное, говяжьи сардельки. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, мозги, ветчина, сосиски, колбасы вареные и копченые, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды в отварном, запеченном, фаршированном и заливном виде; продукты моря (паста «Океан», мидии и др.). Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, рыбные консервы, в масле, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: вареные и в виде омлета. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко (преимущественно белковое), кефир нежирный и таллинский, простокваша, сметана - ограниченно (в основном в блюдах), творог, сыр нежирный и несоленый. Исключаются: молоко топленое, сливки, ряженка, йогурт сладкий, творог жирный, сыр соленый и жирный. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла ограниченно. Исключаются: свиное сало, говяжий и бараний жир, кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: в ограниченном количестве гречневая и перловая в виде рассыпчатых каш. Исключаются: другие крупы, макаронные изделия, бобовые. 5. Овощи. Рекомендуются: сырые и в любом приготовлении (картофель ограниченно). Квашеная капуста в отмытом виде.

	Исключаются: маринованные и соленые. 9. Супы. Рекомендуются: овощные с фрикадельками, борщ, щи, окрошка, свекольник. Исключаются: картофельные, с макаронами, крупами, бобовые, молочные. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды кисло-сладкие, желе, мусс на желатине, компоты, самбуки с использованием вместо сахара ксилита или сорбита. Исключаются: арбузы, виноград, изюм, инжир, финики, конфеты, мед, варенье, сахар, мороженое, кисели. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: томатный, белый, слабый грибной, уксус. Исключаются: острые и жирные соусы, майонез, все пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе некрепкий, кофе с молоком без сахара. Соки ягодные, фруктовые, овощные. Исключаются: сладкие соки, какао, сладкий квас, лимонад на сахаре. Диета № 9 Показания к применению. Назначается при сахарном диабете в качестве пробной диеты, с лечебной целью - больным с нормальной или слегка избыточной массой тела, не нуждающимся в инсулине или получающим его в небольшом количестве (до 20-30 ЕД) при легкой и средней степени тяжести диабета. Диета может использоваться при аллергических состояниях и заболеваниях (ревматизм, инфекционный неспецифический полиартрит, бронхиальная астма, отек Квинке, крапивница и др.). Целевое назначение. Выяснение толерантности больного сахарным диабетом к дозированной пищевой нагрузке для подбора индивидуальной дозировки инсулина и других глюкозоснижающих препаратов, создание условий для нормализации углеводного обмена, частично жирового, водно-солевого и белкового обменов, десенсибилизации организма. Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и в меньшей степени жиров при нормальном количестве белков. Ограничение холестерине и экстрактивных веществ. Повышение содержания липотропных веществ и витаминов. Энергетическая ценность - 9630 кДж (2300 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 80 г (25-30 % растительные), углеводов - 300 г, натрия хлорида - 12 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Обычная. При изготовлении сладких блюд и напитков используются заменители сахара. Режим питания. Пища употребляется до 5-6 раз в день с точным распределением углеводов (при использовании диеты в качестве пробной углеводы равномерно распределяются между приемами пищи, при применении инсулина - с учетом его дозы и времени введения). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной, белково-пшеничный, белково-отрубный, пшеничный 2-го сорта в пределах нормы углеводов. Исключаются: сдобные и сладкие мучные изделия. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, баранина, обрезная и мясная свинина, кролик, куры рубленные и куском, отварные, тушеные и зажаренные после отваривания, студень говяжий, курица заливная. Постная ветчина, докторская, диабетическая, говяжья колбасы, сосиски. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, жирная ветчина, колбасы

	копченые, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в отварном, запеченном и изредка жареном виде; заливная. Вымоченная сельдь ограниченно; консервы в томатном соусе или собственном соку. Исключаются: жирные виды, соленая, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: до 2 в вареном и жареном виде. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, простокваша, кефир, творог нежирный или полужирный, сыр несоленый и нежирный, сметана ограниченно. Исключаются: сладкие творожные сырки, сливки. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши из ячневой, гречневой, перловой, пшенной, овсяной круп, горох, ограниченно с учетом нормы углеводов. Исключаются: манная крупа, рис, макаронные изделия. 8. Овощи. Рекомендуются: капуста, салат, тыква, кабачки, огурцы, помидоры, баклажаны. С учетом нормы углеводов картофель, морковь, свекла, зеленый горошек. Исключаются: маринованные и соленые. 9. Супы. Рекомендуются: на некрепком нежирном мясном, рыбном, грибном бульоне, с картофелем, овощами, фрикадельками, разрешенными крупами; борщ, щи, свекольник, окрошка (мясная и овощная). Исключаются: жирные бульоны, молочный с крупами и лапшой, из бобовых. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: кисло-сладкие фрукты и ягоды в любом виде. Компоты, муссы, желе, конфеты, (ореховое печенье на сорбите, ксилите, сахарине). Исключаются: виноград, изюм, финики, инжир, бананы, сахар, мед, варенье, конфеты, мороженое. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: соусы на овощном отваре, слабых и нежирных мясных, рыбных и грибных бульонах, хрен, перец, горчица (ограниченно). Исключаются: острые, соленые и жирные соусы. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао с молоком без сахара, отвар шиповника, соки несладких свежих фруктов и ягод, томатный сок. Исключаются: сладкие фруктовые и ягодные соки (виноградный и другие), сладкий квас, лимонады на сахаре. Диета № 9а Показания к применению: сахарный диабет в легкой форме (реже средней тяжести) без применения инсулина при избыточной массе тела (II и III степень ожирения). Целевое назначение. Выравнивание нарушений углеводного, жирового, водно-солевого и белкового обмена. Общая характеристика. Аналогичная диете № 9 с той лишь разницей, что более значительно ограничивается энергетическая ценность за счет углеводов и жиров. Энергетическая ценность - 6908 кДж (1650 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 50 г (25-30 % растительные), углеводов 200 г, натрия хлорида - до 12 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка, режим питания, перечень продуктов, разрешенных к употреблению и подлежащих ограничению, аналогичны диете № 9. Диета № 9б Показания к применению: сахарный диабет (средней тяжести и тяжелый) в условиях проведения инсулинотерапии и расширенном двигательном режиме. Целевое назначение. То же, что и диеты № 9а. Общая характеристика. Полноценная диета по энергетической ценности, содержанию белков, жиров,

	углеводов, минеральных веществ и витаминов. Энергетическая ценность - 11723-13398 кДж (2800-3200 ккал). Химический состав: белков - 120 г (60 % животные), жиров - 80-100 г (25-30 % растительные); углеводов - 400-450 г, натрия хлорида - до 15 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка и режим питания аналогичны диете № 15. По набору пищевых продуктов диета № 9б также напоминает диету № 15 с той лишь разницей, что в ней ограничено количество легкоусвояемых углеводов (сахар, мед, варенье и др.). Разрешается употребление сахара до 30 г в сутки. Диета № 10 Показания к применению: заболевания сердца в стадии компенсации или нерезко выраженной недостаточности кровообращения (I-ПА стадии), гипертоническая болезнь I-II стадии, хронический гломерулонефрит и пиелонефрит без нарушения азотовыделительной функции почек. Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечно-сосудистой системы при одновременном умеренном щажении органов пищеварения и почек; увеличение диуреза и разгрузка межуточного обмена. Общая характеристика. Значительное ограничение натрия хлорида и жидкости, растительной клетчатки и продуктов, богатых холестерином, способствующих метеоризму в кишках; веществ, возбуждающих сердечнососудистую и нервную системы, раздражающих печень и почки (экстрактивные и др.); обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин); обеспечение достаточного поступления в организм витаминов. Энергетическая ценность - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г (60 % животные), жиров - 70 г (30 % растительные), углеводов - 350-400 г, натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 выдают больному для подсаливания отдельных блюд по вкусу; остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - 1,2 л. Кулинарная обработка с умеренным механическим щажением; все блюда готовятся без соли. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной и пшеничный вчерашней выпечки, несдобные печенья и бисквит. Исключаются: свежий хлеб, сдобное и слоеное тесто, блины. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта (говядина, телятина, мясная свинина, курица, индейка, кролик) в вареном виде с последующим запеканием или обжариванием, куском или рубленые. Исключаются: жирные сорта, утка, гусь, колбасные изделия, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуется: нежирная в вареном виде с последующим обжариванием, рубленая или куском. Исключаются: жирные виды (осетрина, белуга, кета и др.), копченая, соленая, рыбья икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: одно в день без ограничений кулинарной обработки. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: цельное молоко (если не вызывает метеоризма), сливки, молочнокислые напитки, сметана, творог, малосоленый сыр. Исключаются: соленые сыры. 6. Жиры. Рекомендуются: несоленое сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые.

	Рекомендуются: любые крупы и макаронные изделия, приготовленные на воде или молоке (каши, пудинги, котлеты и т.д.). Исключаются: бобовые (горох, фасоль). 8. Овощи. Рекомендуются: картофель, свекла, морковь, белокочанная и цветная капуста в отварном и запеченном виде. Огурцы, помидоры, морковь, листья салата, зеленый лук, укроп, петрушка в сыром виде. Исключаются: квашеные, соленые, маринованные, редька, редис, шпинат, щавель, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: вегетарианские с картофелем, овощами, крупами, молочные, фруктовые. Исключаются: мясные, рыбные и грибные бульоны; с бобовыми. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: мягкие ягоды и фрукты в сыром виде, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, молочные кремы, варенье, мед, нешоколадные конфеты, зефир, пастила. Исключаются: плоды с грубой клетчаткой, ягоды с грубыми зернами, шоколад, пирожные. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре, сметанный, молочный, томатный соусы: фруктовые подливки; ванилин, корица, гвоздика. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, перец, хрен, горчица. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки (виноградный - ограниченно), отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, газированные напитки. Диета № 10а Показания к применению: заболевания сердечно-сосудистой системы с резко выраженной недостаточностью кровообращения (ЦБ-III стадии). Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечно-сосудистой системы при одновременном значительном щажении органов пищеварения и функции почек; увеличение диуреза и разгрузка межуточного обмена. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности за счет белков (особенно растительных), жиров (в основном тугоплавких) и углеводов. Резкое ограничение соли и свободной жидкости, растительной клетчатки, продуктов, способствующих метеоризму в кишках, богатых холестерином; веществ, возбуждающих сердечно-сосудистую и нервную системы, раздражающих печень и почки. Обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин). Обеспечение достаточного поступления в организм витаминов. Энергетическая ценность - 7746-7955 кДж (1850-1900 ккал). Химический состав: белков - 50-60 г (65% животные), жиров - 50 г (30% растительные), углеводов - 300 г (60-80% сахара); натрия хлорида - 1-2 г; свободной жидкости - 0,6 л. Кулинарная обработка. Все блюда готовят без соли. Не разрешается жарение. Пища используется в отварном и протертом виде. Режим питания. Пища принимается 6 раз в день. Диета используется не более двух недель. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и печенье, выпеченные без соли. Исключаются: хлеб и печенье обычной выпечки. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, индейки, курицы, кролика, вареные, в рубленом и протертом виде или куском (нежное молодое мясо). Исключаются: жирные и жилистые баранина, гусь, утка, колбасы, копчености,

	консервы. 3. Рыба. Рекомендуется: нежирная, в отварном виде, куском или рубленая, заливная после отваривания. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: до 2 в день всмятку, в виде парового омлета и в блюда. Исключаются: сырые, жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: цельное молоко (если не вызывает метеоризма), простокваша, кефир, сметана в блюда, сливки ограниченно, свежий протертый творог. Исключается: сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: несоленое сливочное и рафинированные растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши, пудинги, суфле из манной, протертых геркулеса, риса и гречневой круп; отварная вермишель. Исключаются: перловая, пшено, макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: картофель (ограниченно) печеный, отварной, в виде пюре. Свекла, морковь; цветная капуста, вареные в виде пюре. Кабачки и тыква тушеные. Суфле овощное. Свежие спелые помидоры. Исключаются: прочие овощи, квашеные, соленые, маринованные. 9. Супы (до 1/2 тарелки). Рекомендуются: из протертых и мелкошинкованных овощей (картофеля, моркови, свеклы), круп (манной, протертых геркулеса, риса), фруктовые. Исключаются: мясные, рыбные, грибные бульоны, щи, борщ, молочные, холодные супы, рассольник. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: мягкие фрукты и ягоды в сыром виде. Яблоки печеные. Курага и чернослив в размоченном виде. Компот, кисель, мусс, желе, сахар, мед, варенье, зефир, мармелад. Исключаются: ягоды и фрукты с грубой клетчаткой, виноград, изюм, шоколад, кремовые изделия. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: белый соус, сладкие и кислые овощные и фруктовые подливы. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки, отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки, минеральные воды, богатые натрием. Диета № 10и Показания к применению: инфаркт миокарда. Целевое назначение. Способствовать ускорению репаративных процессов в миокарде и восстановлению функциональной способности сердца; уменьшить нагрузку на сердечно-сосудистую систему, предупредить прогрессирование атеросклероза, тромбоэмболические осложнения, излишнюю прибавку в массе, нормализовать двигательную функцию кишок. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности пищи с последующим постепенным ее повышением, ограничение соли, жидкости, животных жиров, холестерина, азотистых экстрактивных веществ. Обогащение аскорбиновой кислотой, липотропными веществами, солями калия. Исключение продуктов, способствующих метеоризму в кишках. Диета состоит из трех рационов, имеющих различную энергетическую ценность и химический состав: Характеристика I рациона: Энергетическая ценность, кДж (ккал) 4815-5694 (1150-1360), Белки, г1 50, Жиры, г1 30-40, Углеводы, г 170-200, Соль, г 1,5-2 (в продуктах), Свободной жидкости, л 0,8. Характеристика II

	рациона: Энергетическая ценность, кДж (ккал)" 7118-7997 (1700-1910), Белки, г1 60-70, Жиры, г1 60-70, Углеводы, г 230-250, Соль, г 1,5-2 (в продуктах) +3 на руки, Свободной жидкости, л 1. Характеристика III рациона: Энергетическая ценность, кДж (ккал)" 9546-10383 (2280-2480), Белки, г1 90, Жиры, г1 80, Углеводы, г 300-350, Соль, г 1,5-2 (в продуктах) +3 на руки, Свободной жидкости, л I 1Животных белков 65 %. • Растительных жиров 35-40 %. Кулинарная обработка. Исключается пища в жареном виде. Все блюда готовят без соли; в I рационе в протертом виде, во II и III - в непротертом. Режим питания. I рацион - назначается в остром периоде инфаркта (первые 7-8 дней) с приемом пищи 6 раз в день; II рацион - применяется в подостром периоде (2-3-я недели) с приемом пищи 5 раз в день; III рацион - используется в период рубцевания (с 4-й недели) с приемом пиши 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда I рацион. 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный в виде сухариков. Исключаются: хлеб ржаной, изделия из сдобного и слоеного теста, пироги, блинчики, оладьи, торты, пирожные. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, куры в отварном и протертом виде. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, мозги, печень, почки, в жареном виде, куском, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды (судак, треска и др.), отварная и протертая (суфле). Исключаются: жирные виды, куском, жареная, копченая, соленая, икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: белковый паровой омлет. Исключаются: жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко разбавленное (ограниченно), молочнокислые напитки, творог нежирный протертый, сметана (ограниченно) в блюда. Исключаются: жирные сливки, творог, сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные (в основном нерафинированные) масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: протертые каши из гречневой, овсяной, манной, рисовой круп. Исключаются: макаронные изделия, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: морковь свежая тертая (в виде пюре), цветная капуста и свекла отварные в виде пюре. Исключаются: другие овощи, квашеные, соленые, маринованные. 9. Супы. Рекомендуются: овощные протертые, на овощном бульоне с яичными хлопьями. Исключаются: мясной, рыбный и грибной бульоны, из круп, бобовых, рассольник, борщ, щи. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: свежие фрукты в виде пюре, запеченные, протертые компоты, сахар. Исключаются: ягоды и фрукты с грубой клетчаткой, виноград, шоколад, кремовые изделия. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре, сладкие, ягодные и фруктовые подливки. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки, отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки. II рацион. 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный,

	ржаной, белково-отрубный вчерашней выпечки, «Здоровье». Запрещаются: изделия из сдобного и слоеного теста, пироги, блины, оладьи, торты, пирожные. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, курица, отварные, рубленые, куском. Запрещаются: жирные сорта, гусь, утка, мозги, печень, почки, жареные, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды (судак, треска и др.), отварная, куском, сельдь вымоченная (1-2 раза в неделю). Исключаются: жирные виды, жареная, соленая, копченая, икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуется: белковый паровой омлет. Исключаются: жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко разбавленное и в пищу, молочнокислые напитки, творог нежирный, сметана в блюда, сыр неострый тертый. Исключаются: жирные сливки и творог, соленый и острый сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное и растительное. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши из гречневой, овсяной, манной крупы, риса, лапша отварная. Исключаются: макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: свекла, морковь, цветная капуста в отварном виде. Морковь свежая, тертая. Свежие огурцы, помидоры в виде салата. Картофель отварной в виде пюре. Исключаются: грибы, репа, брюква, шпинат, щавель. 9. Супы. Рекомендуются: вегетарианские непротертые из овощей и круп, молочные. Исключаются: мясной, рыбный и грибной бульоны. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: ягоды и фрукты в сыром виде, запеченные в виде пюре, сухофрукты. Компот, кисель, сахар. Исключаются: виноград, изюм, шоколад, кремовые изделия, мороженое (сливочное, пломбир). 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре, сладкие, фруктово-ягодные подливки. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки, отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки. III рацион по набору рекомендуемых и исключаемых продуктов и блюд соответствует диете № 10 с. Диета № 11 Показания к применению: туберкулез легких, костей, лимфатических узлов при затихании обострения; понижение общего питания и реактивности организма в период реконвалесценции после инфекционных болезней, травм и операций; анемии (с ограничением жира). В указанных случаях используется при отсутствии болезней пищеварительной системы. Целевое назначение. Повышение общего питания и реактивности организма, резистентности по отношению к хроническим инфекциям. Общая характеристика. Повышенная энергетическая ценность, увеличение содержания белков животного происхождения, витаминов, минеральных веществ (железо, кальций, фосфор и др.). Энергетическая ценность - 13398-15282 кДж (3200-3650 ккал). Химический состав: белков - 120-140 г (60 % животные), жиров - 100-120 г (20-25 % растительные), углеводов - 450-500 г, натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без

	ограничения. Режим питания. Прием пищи 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной. Пирожки, сдобные булочки, бисквит, печенье. Исключаются: жирные торты, пирожные с кремом. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: разные виды без ограничений в кулинарной обработке, печенье, колбасы, ветчина, сосиски. Исключаются: слишком жирные сорта. 3. Рыба. Рекомендуются: различные виды в любой кулинарной обработке, сельдь, балык, икра, консервы (ограниченно). 4. Яйца. Рекомендуются: в любой кулинарной обработке. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: в полном ассортименте; особенно предпочтительны творог и сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла в натуральном виде; топленое для приготовления блюд. Исключаются: мясные (говяжий, бараний); избыточное количество. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: без ограничения ассортимента и способов приготовления. Предпочтительны гречневая и геркулес. 8. Овощи. Рекомендуются: свежие в сыром виде и в любой кулинарной обработке; зелень в блюда. 9. Супы. Рекомендуются: любые. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: любые. Обязательно ягоды и фрукты в сыром виде. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на бульонах, яичный, томатный и другие. Пряности в умеренном количестве. Исключаются: жирные и острые. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао. Обязательно соки свежих овощей и фруктов. Отвар шиповника. Диета № 12 применялась при заболеваниях нервной системы. По своему химическому составу она приближается к диете № 15. В настоящее время практически не применяется, так как в зависимости от характера заболевания нервной системы и сопутствующих нарушений со стороны других систем организма применяются различные варианты диет № 5, 10, 15. Диета № 13 Показания к применению: острые инфекционные заболевания; ангина; после операций на мягких тканях, костях, щитовидной железе и др. Целевое назначение. Усиление выведения токсинов из организма и повышение его защитных сил; щажение органов пищеварения при острых лихорадочных состояниях или в послеоперационном периоде при соблюдении постельного режима. Общая характеристика. Ограничение энергетической ценности, продуктов, раздражающих пищевой канал и способствующих бродильным процессам в кишках; повышение содержания витаминов и жидкости; соль в умеренном количестве. Энергетическая ценность - 9002-9337 кДж (2150-2230 ккал). Химический состав: белков - 80 г (60-70 % животные, преимущественно молочные), жиров - 70 г (15 % растительные), углеводов - до 300-320 г, натрия хлорида - 8-10 г, свободной жидкости - 2 л и более. Кулинарная обработка. Пищу готовят путем отваривания (в воде или на пару); употребляют в пюреобразном или полужидком виде. Режим питания. Дробный прием пищи до 6 раз в день в горячем (не ниже 60 °С) виде. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный вчерашний или подсушенный, несдобные сухари, сухое

	печенье, бисквит. Исключаются: хлеб ржаной, свежий, блины, изделия из сдобного теста. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: блюда из нежирных сортов в мелкорубленом виде - паровые из говядины и курицы, отварные из телятины, кроликов, цыплят. Заливное протертое мясо. В процессе изготовления блюд удаляют сухожилия, хрящи, кожу птиц. Исключаются: жирные сорта (гусь, утка, баранина, свинина), ветчина, колбасы, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная куском или в рубленом виде, отварная, паровая, заливная. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровой омлет. Исключаются: вкрутую и жареные. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: простокваша, ацидофилин, кефир, творог некислый в протертом сыром и запеченном виде, нежирная сметана и молоко в блюда, сыр неострый тертый. Исключаются: цельное молоко, жирная сметана, острый сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное масло в натуральном виде и в блюда, рафинированное растительное - ограниченно (до 10-15 г). Исключаются: прочие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши на воде пополам с молоком, пудинги из манной крупы, риса, молотой гречневой крупы и геркулеса. Исключаются: перловая, пшено, макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: картофель, свекла, кабачки, тыква, морковь, цветная капуста отварные в виде пюре. Кабачки и тыкву можно тушеными кусочками. Спелые свежие помидоры. Исключаются: прочие овощи (белокочанная капуста, редис, редька, репа, брюква, огурцы, грибы и т.д.). 9. Супы. Рекомендуются: некрепкие мясной и рыбный бульоны, овощные навары с разрешенными протертыми овощами, крупами (манной, рисовой, овсяной), вермишелью, лапшой, молочные (при переносимости). Исключаются: крепкие и жирные бульоны, борщ, щи, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые мягкие фрукты и ягоды в протертом виде, печеные яблоки, протертые компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы; сахар, мед, варенье, мармелад, пастила. Исключаются: фрукты и ягоды с грубой клетчаткой, шоколад, пирожные. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на мясном и рыбном бульоне, овощном отваре, сметанный. Муку для соуса подсушивают. Лавровый лист, ванилин. Исключаются: острые и жирные соусы; прочие пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао на воде с молоком (при переносимости), фруктовые и овощные соки, отвар шиповника. Исключаются: виноградный и капустный соки. Диета № 15 Показания к применению: реконвалесценты и больные, у которых отсутствуют показания к назначению специальной лечебной диеты (при нормальном состоянии пищевого канала). Целевое назначение. Обеспечение полноценного разнообразного рационального питания в условиях стационара. Общая характеристика. Физиологически полноценная и разнообразная диета, рассчитанная на человека, не выполняющего физического труда. Содержание витаминов увеличено. Исключаются некоторые трудноусвояемые и острые пищевые продукты. Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химический состав:

	белков 80-100 г (55-60 % животные), жиров - 80-100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений. Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в день. Разрешаются: разнообразные продукты, обеспечивающие правильное соотношение основных пищевых ингредиентов и повышенное поступление в организм витаминов. Рекомендуется включение в рацион овощей, фруктов, ягод и их соков, отвара шиповника, из отрубей, молока, кисломолочных продуктов, сливочного и растительных масел, ржаного хлеба и т.д. Исключаются: трудноперевариваемые жирные пищевые продукты (свинина, говядина, баранина, гусь, утка, говяжий, свиной, бараний и кулинарные жиры). Ограничиваются: горчица и перец.

Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика за не указание и непредставление указанных сведений не допускается)	Техническая спецификация по организации лечебно-диетического питания для пациентов Услуга по организации лечебно-диетического питания пациентов Акционерное общество «Научный центр акушерства, гинекологии и перинатологии». Услуга должна оказываться в пищеблоке заказчика, который расположен, по адресу: г. Алматы, проспект Достык 125. Объем и сроки закупаемых услуг Услуги по организации лечебно-диетического питания пациентов по диетам 0,1,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,15,16 количество койко-дней с момента заключения договора по 31 декабря 2026 года. Расчет стоимости будет производится по факту с учетом выдач койко-дней. В ходе оказания Услуг, поставщик должен осуществлять следующие виды деятельности, необходимые для реализации цели Услуг, включая, но не ограничиваясь: 1) организация лечебно - диетического питания высокого качества, согласно нормам питания, утвержденным Постановление Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». 2) обеспечение правильности применения лечебного питания; 3) контроль за соблюдением технологии приготовления блюд; 4) обеспечение пациентов, находящихся на лечении, пятиразовым питанием; 5) обеспечение точного соблюдения химического состава и энергетической ценности блюд, предписанных больным, в соответствии с прилагаемым меню с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в том числе температуры выдачи блюд; Услуги по организации лечебно-диетического питания для пациентов должны соответствовать следующим характеристикам: 1. Услуги должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебно-диетического питания в организациях здравоохранения. Лечебно-диетическое питание должно быть организовано в соответствии нормативно-правовыми актами: - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования"; - Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 07.07.2020г. №360-VI - Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции»; - Закон РК «О государственном имуществе» от 01.03.2011 года № 413-IV; - Постановление Правительства РК от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ -96/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения»; - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их

	проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек». - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля». - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68 «Об утверждении Санитарных правил Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дератизации и дезинсекции». - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 октября 2020 года № ҚР ДСМ-175/2020 «Об утверждении форм учетной документации в области здравоохранения». - иные действующие нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность в сфере лечебно-диетического питания. 2. Качество продуктов питания, применяемых для приготовления лечебно-диетического питания, должны отвечать требованиям безопасности и соответствовать государственному стандарту на каждый вид продукта питания, иметь декларации о соответствии (сертификат соответствия), акты карантинного досмотра, ветеринарное заключение. 3. Горячее питание должно поставляться по диетам с соблюдением химического состава и энергетической ценности готового питания. 4. Работники пищеблока поставщика должны иметь соответствующие квалификацию, подготовленность и опыт работы. 5. Натуральные нормы продуктов для обеспечения лечебнодиетического питания необходимо рассчитывать в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». 6. Заказчик предоставляет поставщику помещение пищеблока вместе с оборудованием в арендное пользование на основании договора аренды заключенного с ГУ «Управление активов и государственных закупок по городу Алматы» и акта приема - передачи, а Поставщик принимает на себя ответственность за сохранность вверенного имущества и обязуется содержать его за свой счет. Переданное имущество не может передаваться третьим лицам, а также использоваться Поставщиком в иных целях, кроме как в целях исполнения заключенного договора о государственных закупках

	по организации лечебно-диетического питания в Акционерное общество «Научный центр акушерства, гинекологии и перинатологии». Наниматель несёт полную ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, требований пожарной, электрической и экологической безопасности, правильную эксплуатацию инженерных сетей, технических средств и оборудования в арендуемых помещениях, а также за последствия ненадлежащего исполнения указанных требований в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан. Наниматель обязуется осуществлять деятельность в Объекте в строгом соответствии со всеми нормативными правовыми актами Республики Казахстан, включая санитарные правила, гигиенические нормативы, технические регламенты, требования управления санитарно-эпидемиологического контроля (УСЭК) и иных уполномоченных государственных органов. Наниматель самостоятельно и за свой счёт обязан получить, иметь и поддерживать в действии все необходимые разрешительные документы, включая санитарно-эпидемиологическое заключение или уведомление о начале деятельности (разрешение) УСЭК, лицензии (при необходимости), сертификаты качества, декларации о соответствии, ветеринарные справки, а также иные документы, предусмотренные законодательством Республики Казахстан для осуществления заявленного вида деятельности. Все штрафы, предписания, приостановления деятельности, санкции и иные меры воздействия, применяемые государственными органами в связи с деятельностью Нанимателя, исполняются Нанимателем самостоятельно и за его счёт и не могут быть предъявлены Наймодателю. Осуществлять проверки целевого использования Объекта, в том числе соблюдения санитарно-эпидемиологических, противопожарных и иных обязательных требований; Расторгнуть Договор в одностороннем порядке в случае использования Объекта не по назначению, отсутствия разрешений УСЭК, сертификатов качества, деклараций о соответствии либо нарушения требований законодательства Республики Казахстан. Эксплуатировать объект исключительно в целях, указанных в пункте 1.2. Договора, с соблюдением всех требований санитарно-эпидемиологического законодательства Республики Казахстан; Обеспечивать соответствие реализуемых товаров и оказываемых услуг требованиям уполномоченных государственных органов, включая органы санитарно-эпидемиологического контроля, в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан; Нести расходы по оплате сборов, платежей и налогов, связанных с загрязнением окружающей среды, если таковые возникают в результате деятельности Нанимателя. Порядок организации лечебно-диетического питания: Поставка ежедневного лечебно – диетического 5-разового питания для пациентов, Закуп продуктов, Приготовление горячего питания, Выдача горячего питания по отделениям согласно диетам, Сопутствующие услуги, Закуп и установка в помещениях пищеблока недостающего ассортимента и количества оборудования для приготовления горячего питания производится силами и ресурсами поставщика. Предоставление

	количества больных ежедневно на день вперед, в пятницу – на три дня вперед предоставляет Заказчик – старшие медицинские сестры отделений. График времени выдачи готовой продукции: Завтрак 8.15 – 8.45; Второй завтрак 10.00 – 10.30; Обед 12.45 – 13.15; Полдник 15.45 – 16.00; Ужин 17.30 – 18.00; 7. Характеристика продуктов питания, которыми поставщик должен обеспечить пациентов (для лечебного питания): № Наименование закупаемых товаров Краткая характеристика 1. Апельсины желтооранжевый цвет кожуры, кисло-сладкая мякоть 2. Бананы плоды травянистого растения с толстой легко снимающейся кожурой желтого цвета диетический фрукт 3. Геркулес овсяные хлопья лепестковые высшего сорта, упаковка 5кг 4. Горох колотый полированный слегка омучненной поверхностью, упаковка 0,9 кг 5. Груши плоды одноименного дерева сочной мякотью 6. Дрожжи прессованная свежая пластичная масса кремового цвета с характерным специфическим запахом фасована 1кг 7. Зелень (укроп, лук зеленый) Свежо срезанные пряные травы укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата. 8. Какао порошок свойственный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов цвет от светло до темно-коричневого без тусклого серого оттенка пачка 0,100кг. 9. Капуста белокочанная плотный кочан белого цвета среднего размера целые чистые непроросшие 10. Картофель клубнеплод, средние клубни небольшое кол-во неглубоких глазков 11. Кефир 3,2% из кисломолочного продукта со свойственным запахом с 1л тетра пакет, кефир йодированный 12. Киви тропическиий фрукт темно коричневого цвета с тонкой опушенной кожицей плотной сочной зеленой мякотью на вкус сладкий 13. Колбаса полукопченная высшего сорта из мясного фарша со специями в оболочке, готовый к употреблению 14. Кофе высушенный экстракт натурального жаренного кофе порошкообразный коричневого цвета свойственным ароматным запахом 0,250гр жестяная банка 15. Крупа гречневая коричневый цвет с желтым оттенком без плодовых оболочек 1 сорта 0,9кг 16. Крупа манная из пшеницы сыпучая белая с желтоватым оттенком не мучнистая упаковка 1кг 17. Крупа перловая Цельное крупное зерно серого цвета без посторонних примесей упаковка 0,9кг 18. Крупа кукурузная дробленная крупа из кукурузы без посторонних запахов и привкусов, упаковка 1кг 19. Крупа пшенная шлифованный ярко-желтого цвета высшего сорта без посторонних примесей, упаковка 0,9кг 20. Крупа ячневая рассыпчатое дробленное из перловки от белого до желтого цвета без посторонних примесей, упаковка 0,9кг 21. Куры 1 категории Тушки птицы свежие замороженные потрошенные не деформированные беловатого - желтого цвета со специфическим запахом 22. Лук репчатый корнеплод желтого цвета с резким специфическим запахом 23. Макароны изделья из муки в/с трубчатые, фигурные, упаковка 0,400 кг 24. Мандарины оранжевый цвет кожуры имеет специфический аромат 25. Масло растительное прозрачный без осадков, без запаха вкус свойственный, светло-желтого цвета 1л бутыль пласт. 26. Масло сливочное 82.5% вкус и запах чистыми без посторонних привкусов и запахов,

	плотная однородная поверхность, на разрезе слабо-блестящей и сухой без мельчающей капли влаги. 27. Молоко 3,2% коровье натуральное белое слегка кремовым оттенком, приятным специфическим сладковатым вкусом фасованные 1л тетра пакет 28. Морковь корнеплод среднего размера ярко-оранжевого цвета 29. Судак (филе сазана) мороженое филе глазированный тонким слоем льда, высшего сорта чистое, плотное, и ровной поверхностью свойственный цвет данному виды рыбы 30. Мука пшеничная порошкообразный продукт измельченный из пшеницы белого цвета высшего сорта, упаковка 25кг 31. Мясо говядина высшей категорией Высшая категории, бледно-розового или бледно-красного цвета на разрезе должно быть плотным запах свежего мяса-мясной ароматичный свойственный 32. Огурцы свежие среднеплодный зеленого цвета с нежной плотной мякотью 33. Перец сладкий болгарский кожистый малосочный с плодоножкой красного, зеленого цвета 34. Помидоры свежие красного цвета овощ с гладкой чистой поверхностью 35. Баклажаны Баклажаны свежие плоды продолговатые сорт первый. Свежие, спелые, без повреждений, не увядшие. 36. Кисель корнеплод горьким - острым вкусом специфическим запахом 37. Крупа Рис шлифованный имеет слегка шероховатый поверхность, белого цвета цельное, без посторонних примесей высшего сорта, упаковка 0,9кг 38. Сахар песок сыпучи белого цвета с блеском без комков вкус сладкий, упаковка 25кг 39. Свекла корнеплод среднего размера сочной, интенсивно окрашенной мякотью 40. Сметана 20% консистенция однородная, негустая глянцевый вид, вкус нежный некислый, пастеризованный молочный продукт от 0,2-0,4 пластиковая посуда 41. Сок фруктовый сок с мякотью однородной массой смешиванием, протертой мякоти плодов и ягод тетра пакет 1л 42. Соль мелкокристаллический чисто белый йодированный полиэтиленовый пакет 1кг 43. Сардельки из тонкого измельченного мясного фарша в оболочке дм 14х32 длина12-13 см со специями 44. Сухофрукты Сушенные яблоки чистые сухие желто-красного цвета. 45. Сыр твердый натуральный Тонкой коркой, ровной без поврежденной, без толстого подкоркового слоя, покрытой парафиновой смесью слабожелтого цвета эластичная, мягкая. 46. Творог 9% Творог весовой 9% йодированный фасованный 200-500 47. Томат паста томатный продукт высшего сорта красного цвета однородной консистенции свойственным натуральным вкусом и запахом стеклянная банка 0,850кг. 48. Тыква крупный мясистый плод оранжевого цвета 49. Хлеб 1 сорт формовой печеное изделья из пшеничной муки 1 сорта дрожжи жидкие, дрожжи прессованные, булка 0,600кг. 50. Хлеб Бородинский пшен. мука 1 сорта, мука ржаная, обдирная, соль, сахар, дрожжи пресс кориандр, солод ферментированный булка 0,400кг. 51. Чай тонизирующий напиток обладающий высокими вкусовыми ароматическими свойствами в гранулах фас 0,250кг./50гр 52. Яблоки свежие кисло-сладкий вкус, сочный зеленого, желтого, красного цвета 53. Яйцо куриное Д-1 категории скорлупа матовая, четкой легко читаемой маркировкой, 0,040кг. 54. Дрожи Пекарные сушеные. Йодированные, прессованные, фасованные,

	свежие не более 1 кг.(1000 гр), без постороннего налета, однородной консистенции, без признаков порчи, равномерный, светлый, сероватый и кремовый оттенок, плотная, должны легко ломаться и не мазаться, без запаха плесени и без постороннего привкуса, быстродействующие сухие. 55. Томат-пюре Томатная паста, состав: томат-паста, вода, соль, сахар, консервант Е211, Е202. Темно-красного цвета, фасованные в стеклянных банках не более 1 л., без нарушений целостности, без вздутия, соответствующая сроку годности. 56. Фасоль Фасоль-лущенная в бобовых крупа должна быть без потемневших ядер. Очищенные сухие, цельные, высшего сорта, упаковочные мешки весом не более 25,0 кг. 57. Огурцы консервированные Консервированные огурцы 2 л. (с XII по V) с применения уксуса или кислоты уксусной. Залитые раствором поваренной соли и/или сахара, уксуса или кислоты уксусной, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла и зелени. Огурцы консервированные, целые, хрустящие, соответствующие данному хозяйственно- ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без резко выраженного вкуса кислого, без плесени, без механических повреждений. Огурцы мелких и средних размеров (5-10см). Чистый вес без вода. 58. Капуста квашенная Капуста квашеная не мороженая, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Обработанная поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей, выдержанная при заданном температурном режиме в течение определенного интервала с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта. Дополнительная характеристика: Светлая, соломенно-желтая, кисловато-солоноватого вкуса, без привкуса горечи, сочная, хрустящая, упругая. 59. Конфеты шоколадные Сахаристые кондитерские изделия мягкой консистенции, состоящие из корпуса (начинки) и шоколадной глазури. высококалорийные изделия, содержащие 40-70% сахара. Без начинки. Конфеты шоколадные с мягкой консистенции, состоящий из корпуса(начинка),и шоколадной глазури, свежие, мягкие, без признаков порчи, высококалорийные изделия, содержащие 40-70% сахара. Конфеты фасованные в бумажной упаковке без посторонних запахов, сохранность целостность продукта. Наломанные. 60. Печенье Поверхность гладкая с четким рисунком. Цвет свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков равномерный. Вкус и запах - свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса. Сахарное. 61. Вафли Вафли 62. Карамель Леденцовая. Кондитерское изделие, получаемый нагреванием сахара или увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой или инертным сиропом. Представляет собой твердую массу. Конфеты карамель с фруктовой начинкой свежие и мягкие. Конфеты фасованные в бумажной упаковке без посторонних запахов, сохранность целостность продукта. Наломанные. 9. Обеспечение больных лечебнодиетическим питанием, по диетическим столам

	согласно ниже представленному требованию: ТРЕБОВАНИЯ К ДИЕТАМ Нулевые диеты Показания к применению: после операций на органах пищеварения; полубессознательное состояние больного. Целевое назначение. Обеспечение организма минимальным количеством пищевых веществ в случаях противопоказаний к приему твердой пищи; максимальная разгрузка органов пищеварения, предупреждение метеоризма (скопление газов) в кишках. Диета № 0а. Энергетическая ценность - 3161-4271 кДж (755-1020 ккал). Химический состав: белков - 5-10 г, жиров - 15-20 г, углеводов - 150-200 г, натрия хлорида - 1-2 г, свободной жидкости - 1,8-2,2 л. Кулинарная обработка, обеспечивающая жидкую и желеобразную пищу. Режим питания. Пищу принимают дробными порциями 7-8 раз в сутки с температурой не выше 45°; на один прием не более 200-300 г. Рекомендуются: слабый обезжиренный мясной бульон, слизистые отвары со сливками, фруктово-ягодный кисель, фруктово-ягодные соки, желе фруктовое, отвар шиповника с сахаром. Исключаются: цельное молоко, плотные и пюреобразные блюда, газированные напитки. Диета № 0б (1 а-хирургическая). Энергетическая ценность - 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химический состав: белков – 40-50 г, жиров – 40-50 г, углеводов - 250 г, натрия хлорида - 4-5 г; свободной жидкости - до 2 л. Режим питания. Разрешается на прием до 350-400 г в теплом виде 6 раз в сутки; назначается после диеты 0а. Рекомендуются: в дополнение к продуктам и блюдам диеты № 0а слизистые крупяные супы на овощном отваре, жидкие протертые каши из круп (гречневой, риса, геркулеса), паровой белковый омлет, яйцо всмятку, паровое суфле или пюре из нежирного мяса и рыбы, муссы из некислых ягод. Диета № 0в (16 - хирургическая). Энергетическая ценность - 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г, жиров - 65-70 г, углеводов - 320-350 г, натрия хлорида - 6-7 г, свободной жидкости - 1,5 л. Режим питания. Прием пищи до 6 раз в день в теплом виде; назначается после диеты № 0б, как переходный этап к физиологически полноценному питанию. Рекомендуются: супы-пюре, супы-кремы, паровые блюда из протертого отварного мяса и рыбы, паровые блюда из творога, творог протертый со сливками, кисломолочные напитки, печеные яблоки, протертое овощное и фруктовое пюре, до 75 г белых сухарей. Диета № 1а Показания к применению: язвенная болезнь в фазе обострения (в первые 8-12 дней); острые гастриты, обострения хронических гастритов и гастродуоденитов (в первые дни лечения); после операций на желудке (через 6-7 дней); ожог пищевода. Целевое назначение. Путем максимального механического и химического щажения пищевого канала способствовать репарации слизистой оболочки и снижению рефлекторной возбудимости желудка, уменьшению исходящих из него интероцептивных раздражений. Общая характеристика. Ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов и в незначительной степени - белков и жиров. Исключаются продукты, являющиеся сильными возбудителями желудочной секреции, раздражающие механически, химически и

	термически (очень горячие и холодные) слизистую оболочку желудка. Энергетическая ценность 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г (65-70% животные), жиров - до 80-90 г (20 % растительные), углеводов - 200 г, натрия хлорида - 8 г; свободной жидкости - 1,3-1,5 л. Кулинарная обработка. Пища в вареном или приготовленном на пару виде, жидкой и полужидкой консистенции. Режим питания. Диета предусматривает соблюдение постельного режима. Пищу принимают через каждые 2-3 ч 6 раз в сутки дробными порциями в теплом виде (40-50 °С). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия исключаются. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, кролика после удаления сухожилий, фасций и жира. Птицу очищают от кожи. Употребляют в виде пюре или парового суфле из вареного мяса 1 раз в день. Исключаются: другие блюда из мяса и птицы. 3. Рыба. Рекомендуется: паровое суфле из отварной рыбы нежирных сортов (судак и др.) 1 раз в день (вместо мяса). Исключаются: жирные виды и прочие блюда. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку или в виде парового омлета (до 3-4 штук в день). Исключаются: в другом виде. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, сливки, творожное паровое суфле. Исключаются: сыр и молочнокислые продукты (кефир, простокваша, сметана, творог и др.). 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное несоленое и оливковое масло, хорошо очищенное в натуральном виде, добавленные в блюда. Исключаются прочие разновидности. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются молочные жидкие каши из манной крупы, рисовой и гречневой муки детского питания, толокна. Исключаются макаронные изделия, бобовые и другие каши. 8. Овощи. Рекомендуются: гомогенизированные (детского питания). Исключаются: в другом виде. 9. Супы. Рекомендуются: слизистые отвары на молоке из риса, перловой и овсяной (геркулеса) круп. Исключаются: бульоны из мяса, курицы, рыбы, овощей, грибов. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости: Рекомендуются: сахар, мед, молочный кисель; желе, кисель, мусс на желатине из некислых ягод и фруктов; снежки и меренги. Исключаются: фрукты и ягоды в сыром виде. 11. Соусы и пряности исключаются. 12. Напитки. Рекомендуются: отвары шиповника, пшеничных отрубей, соки свежих некислых фруктов и ягод, разведенные водой с сахаром, некрепкий чай с молоком или сливками. Исключаются: кофе, какао, квас, газированные напитки. Диета № 1б Показания к применению: язвенная болезнь в период обострения (после 8-12-дневного пребывания на диете № 1а); острый гастрит и обострение хронического гастрита; после операций на желудке (переход с диеты № 1а). Целевое назначение. То же, что и в диете № 1а, но с умеренным щажением желудка (среднее между диетами № 1а и 1). Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности за счет углеводов. Нормальное содержание белков и жиров. Исключаются сильные возбудители желудочной секреции, раздражающие желудок химически и термически; механическое щажение желудка менее строгое, чем в диете

	№ 1а. Энергетическая ценность - 10048-10886 кДж (2400-2600 ккал). Химический состав: белков - 90 г (60-65% животные), жиров - 90 г (20-25% растительные), углеводов - 300-350 г, натрия хлорида - 10 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пища в вареном или приготовленном на пару виде, полужидкой и пюреобразной консистенции. Режим питания. Пищу принимают через каждые 2-3 ч 6 раз в сутки дробными порциями в теплом виде (40-50 °С) в условиях полупостельного режима. Рекомендуются: дополнительно к диете № 1а - 70-100 г белых сухарей и сухого бисквита, кнели, фрикадели, пюре, суфле из вареного мяса и рыбы; протертый творог с молоком. Вместо слизистых протертые супы. Овощные пюре, соусы из свежей сметаны. Ограничения менее строгие, с учетом дозволенных диетой № 16 расширений, по сравнению с диетой № 1а. Диета № 1 (основная) Показания к применению: язвенная болезнь и хронический гастрит с нормальной и повышенной желудочной секрецией в фазе затихающего обострения и ремиссии (в течение 3-5 мес.); хронический гастрит с секреторной недостаточностью в фазе обострения; острый гастрит в период выздоровления; после операций на желудке в фазе восстановления (после диет № 1а и 1б). Целевое назначение. То же, что и в диете № 1б, но с меньшим щажением желудка. Общая характеристика. Диета с достаточной энергетической ценностью и нормальным соотношением основных пищевых веществ. Исключаются химические и термические пищевые раздражители, сильные стимуляторы желудочной секреции. Механическое щажение желудка менее строгое, чем в диете № 1б. Энергетическая ценность - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров – 100 г (20-30% растительные), углеводов - 400-450 г; натрия хлорида - 12 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу готовят на пару, варят и подают в протертом виде. Режим питания. Пищу принимают 5-6 раз в сутки в теплом виде (40-50 °С). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего и 1 сорта вчерашней выпечки или подсушенный; несдобные булочки (1-2 раз в неделю); сухой бисквит, несдобное печенье (типа «Мария»). Исключаются: хлеб ржаной, свежий, блины, пирожки, пироги, сдоба, (диета № 1 - хирургическая - отличается от диеты № 1 включением некрепких мясных, рыбных и овощных бульонов и ограничением цельного молока). 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта мяса (говядина, телятина, кролик) без сухожилий и фасций, куры и индейки без кожи в отварном или паровом виде, протертые (котлеты, кнели, фрикадели, пюре, суфле, рулет и др.), телятина, кролик, цыплята в отварном виде куском, бефстроганов из вареного мяса. Отварные и паровые язык и печень. Ветчина нежирная, нежилистая, несоленая; колбасы докторская и диетическая мелконарезанные; мясной сырок, паштет из печени. Исключаются: жирные и жилистые сорта мяса и птиц в жареном и тушеном виде, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды без кожи куском или в виде

	котлетной массы в отварном или паровом виде, заливная на овощном наваре. Малосоленая зернистая икра в небольшом количестве. Исключаются: жирные виды (осетрина, севрюга и др.), копченая, соленая, жареная, тушеная. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровые омлет и яичница (2 яйца в день). Исключаются: сваренные вкрутую, жареные яичница и омлет, сырой яичный белок. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко цельное, сливки, однодневная простокваша, свежие некислая сметана и творог в блюдах (ленивые вареники, запеканка, пудинги и др.); сыр неострый протертый. Исключаются, молочные продукты с высокой кислотностью, острые сыры. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное несоленое, рафинированное оливковое и подсолнечное в натуральном виде или добавленные в блюда. Исключаются другие жиры, пережаренное масло. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши, сваренные на молоке или воде - манная, хорошо разваренная рисовая, протертые гречневая и геркулесовая. Паровые пудинги, суфле, котлеты из молотых круп. Отварные нарубленные макаронные изделия. Исключаются: пшено, перловая, ячневая, гречневая (ядрица), бобовые, цельные макароны. 8. Овощи. Рекомендуются: свекла, картофель, морковь, цветная капуста, зеленый горошек, сваренные в воде или на пару и протертые (пюре, суфле); паровые пудинги; кабачки и тыква, нарезанные кусочками, в отварном виде. Изредка спелые некислые помидоры в небольшом количестве. Исключаются: другие овощи, соленые, квашеные, маринованные овощи и грибы, овощные консервы. 9. Супы. Рекомендуются: из протертых овощей, молочные, крупяные, протертые из вермишели или домашней лапши с добавлением разрешенных протертых овощей; супы-пюре молочные, из овощей, из заранее вываренных кур или мяса. Заправляются сливочным маслом, некислой сметаной, яичным желтком. Исключаются: на мясном, курином, рыбном бульоне, грибном и крепких овощных наварах, борщ, щи, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые сладкие фрукты и ягоды в виде пюре, киселей, желе, муссов, протертых компотов. Печеные яблоки (без кожицы). Сладкие блюда на взбитых белках (муссы, самбуки), взбитые сливки, кремы, молочный кисель. Сахар, мед, джемы и варенья из сладких ягод и фруктов, пастила, зефир. Исключаются: ягоды и фрукты в сыром виде, кислые и неспелые, шоколад, халва, непротертые сухофрукты. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, яично-масляные соусы. Укроп мелконарезанный в супы; ванилин. Исключаются: прочие соусы и пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай с молоком или со сливками, слаб ое какао на молоке, сладкие фруктово-ягодные соки, отвар шиповника, пшеничных отрубей. Исключаются: квас, кофе, газированные напитки, соки кислых ягод и фруктов. Диета № 4 Показания к применению: хронические колиты и энтероколиты в фазе обострения; острые гастроэнтероколиты в начале заболевания (после голодных дней); дизентерия, брюшной тиф, туберкулез кишок (в течение первых 5-7 дней). Целевое назначение: максимальное механическое,

	химическое и термическое щажение кишок; создание условий для ликвидации воспалительного процесса и восстановления нарушенных функций; уменьшение бродильных и гнилостных процессов в кишках. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности в основном за счет углеводов и жиров; количество белков соответствует физиологической норме; сниженное содержание натрия хлорида. Исключаются механические, химические и термические раздражители; продукты, способствующие бродильным и гнилостным процессам в кишках, трудноперевариваемая пища, сильные стимуляторы желчеотделения, секреторной функции желудка и поджелудочной железы, а также вещества, раздражающие печень. Энергетическая ценность - 8583 кДж (2050 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60-70% животные), жиров - 70 г (40-50 г сливочного масла), углеводов - 250 г (30-50 г сахара); натрия хлорида - 8-10 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу варят, готовят на пару и используют в жидком, пюрированном и протертом виде. Режим питания. Дробный прием пищи в теплом виде до 3-6 раз в сутки при соблюдении постельного режима. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего сорта, выпечки предыдущего дня (ограниченно); сухари из пшеничного хлеба; несдобное печенье. Исключаются: ржаной и свежий хлеб; изделия из сдобного теста, блины, оладьи. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, кур, индеек, протертые и рубленые, сваренные в воде или на пару с добавленном в фарш риса вместо хлеба; фарш пропускают 2-3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Цыпленок отварной. Заливное из протертого мяса. Исключаются: жирные сорта: баранина, свинина, гусь, утка, тушеное и жареное куском, колбасы, ветчина, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются - нежирная (судак, окунь и др.) куском, рубленая и протертая, сваренная на воде или на пару, заливная, икра зернистая малосольная. Исключаются: жирные виды, копченая, маринованная, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровой омлет, в блюда (одно в день). Исключаются: сырые, жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: ацидофильное молоко и паста, творог кальцинированный протертый. Исключаются: цельное молоко, сливки, сметана, однодневный кефир, сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное масло в натуральном виде и в готовые блюда. Исключаются: другие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: рисовая, манная, геркулесовая, протертая гречневая в виде каш на воде или обезжиренном бульоне, паровых пудингов, вермишель отварная. Исключаются: перловая, пшено, ячневая, рассыпчатые каши, макаронные запеканки, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: в виде отваров (добавляются в суп). Исключаются: все виды. 9. Супы. Рекомендуются: на нежирном некрепком мясном, курином или рыбном бульоне, с рисом, манной крупой, вермишелью, фрикадельками. Слизистые супы на тех же бульонах со сливочным маслом. Исключаются: на крепком и жирном бульоне, молочные, с овощами,

	бобовые, холодные. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: яблочное пюре. Кисели и желе из соков некислых ягод и фруктов, отваров из сушенных черной смородины, черники, кизила, айвы, черемухи. Сахар в ограниченном количестве. Исключаются: свежие фрукты и ягоды, сухофрукты, компоты, мед, варенье и другие сладости. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: сливочное масло, обезжиренный бульон. Исключаются: пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: чай (особенно настой зеленого), кофе, какао на воде. Соки некислых ягод и фруктов, разведенные водой. Отвары из сушеных черной смородины, черники, черемухи, кизила, айвы, шиповника. Исключаются: кофе и какао с молоком, квас, виноградный сок, газированные и холодные напитки. Диета № 4б Показания к применению: хронические колиты и энтероколиты в фазе нерезкого обострения (после диеты № 4); острый энтероколит в фазе улучшения; в случаях сочетания этих заболеваний с поражением желудка, поджелудочной железы, печени и желчевыводящих путей. Целевое назначение. Умеренное механическое и химическое щажение кишок. Создание условий для уменьшения воспалительного процесса, ограничения бродильных и гнилостных процессов в кишках, нормализации нарушенного функционального состояния кишок и других органов системы пищеварения. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности и химическому составу с небольшим ограничением количества соли. Умеренно ограничиваются механические, химические и термические раздражители слизистой оболочки и рецепторного аппарата пищевого канала; продукты и блюда, способствующие бродильным и гнилостным процессам в кишках, резко стимулирующие желчеотделение, секреторную функцию желудка, поджелудочной железы и раздражающие печень, трудноперевариваемая пища. Энергетическая ценность - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химический состав: белков - 100-120 г (60-65 % - животные), жиров - 100-120 г (с преобладанием сливочного масла), углеводов - 400-500 г (50-70 г сахара); натрия хлорида - 10 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу варят, готовят на пару, запекают без грубой корки, используют в измельченном или протертом виде. Режим питания. Дробный прием пищи до 5-6 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный, вчерашней выпечки, сухой бисквит, сухое печенье 1-2 раза в неделю; при переносимости ограниченно хорошо выпеченные несдобные булочки или пироги с творогом, вареным мясом и яйцом, яблоками. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная говядина, курица, индейка (без кожи) в рубленом и протертом виде (котлеты, фрикадельки, кнели, суфле и др.), паровые, запеченные, слегка обжаренные без панировки. Телятина, кролик, цыплята, язык куском - отварные и тушеные. Исключаются: жирные сорта мяса, утка, гусь, колбасы, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная, куском, отварная, заливная, рубленая (котлеты слегка обжаренные без панировки, рулет и пудинги запеченные). Икра зернистая кетовая и черная.

	Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, маринованная, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, запеченные и паровые омлеты, в блюда (до двух в день). Исключаются: сырые, жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, сливки, сметана некислая в небольшом количестве, только в блюдах (при хорошей переносимости), молочнокислые напитки с кислотностью не выше 90 % по Тернеру (кефир, ацидофильное молоко, ряженка и др.), творог свежеприготовленный, паста творожная, пудинг творожный паровой или запеченный; сыр неострый (ярославский, советский, угличский, российский и др.). Исключаются: молоко, сливки, сметана в натуральном виде, молочнокислые продукты (кефир, творог и др.) с повышенной кислотностью, острый сыр. 6. Жиры. Рекомендуется: сливочное масло в натуральном виде и в блюда. Исключаются другие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: рис, геркулес, овсяная, гречневая (продел) в виде каш на воде с добавлением 1/2-1/3 молока, пудингов, запеканок с творогом. Вермишель и лапша отварные. Исключаются: перловая, гречневая (ядрица), пшено, манная, макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: морковь, цветная капуста, кабачки, тыква, картофель (ограниченно) вареные и протертые, суфле из протертых овощей, спелые сырые помидоры (до 100-150 г). Исключаются: редька, редис, капуста, свекла, репа, брюква, огурцы, щавель, шпинат, лук, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: на слабом обезжиренном мясном или рыбном бульоне, овощном отваре с хорошо разваренными крупами, вермишелью, лапшой, мелко нашинкованными овощами, фрикаделями. Исключаются: молочные, из бобовых, рассольник, борщ, щи, окрошка, свекольник. 10. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре и мясном бульоне, сметанный, бешамель, фруктовый. Укроп, петрушка, лавровый лист, корица, ванилин. Запрещаются: соусы острые и жирные, перец, хрен, горчица. 11. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые ягоды и фрукты сладких сортов (клубника, яблоки, груши, мандарины) в сыром виде в небольшом количестве при переносимости. Яблоки свежие протертые или печеные. Кисели, желе, муссы, протертые компоты из некислых ягод и фруктов. Снежки и меренги. Мармелад, зефир, пастила. Джемы и варенья из сладких сортов ягод и фруктов. Сахар в небольшом количестве. Исключаются: виноград, абрикосы, персики, сливы, дыня, арбуз, ягоды с грубыми зернами, сухофрукты, мед, мороженое, кремовые изделия. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, отвар шиповника, соки некислых ягод и фруктов, разбавленные водой. Исключаются: виноградный сок, газированные и холодные напитки Диета № 4в Показания к применению: острые колиты и энтероколиты в стадии выздоровлений (после диеты № 4б, как переходная к рациональному питанию); хронические энтероколиты в период ремиссии, а также при сочетании этих заболеваний с поражением других органов системы пищеварения; острые и хронические инфекционные заболевания с незначительным нарушением функций кишок. Целевое назначение. Обеспечение полноценного питания,

	незначительное щажение кишок, создание условий для восстановления нарушенных функций органов пищеварения и поддержания состояния компенсации. Общая характеристика. Полноценный по энергетической ценности и химическому составу рацион с небольшим ограничением механических и умеренным ограничением химических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата пищевого канала, исключением продуктов и блюд, усиливающих бродильные и гнилостные процессы в кишках, сильных стимуляторов желчеотделения, секреторной функции желудка и поджелудочной железы, а также раздражающих печень. Энергетическая ценность - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химический состав: белков - 100-120 г (60 % животные), жиров - 100-120 г (15-20% растительные), углеводов - 400-500 г; натрия хлорида - 12 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу варят, запекают, тушат, без грубой корки, используют в преимущественно в неизмельченном виде. Ограничивают жареную пищу (особенно с панировкой). Режим питания. Прием пищи 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный, вчерашней выпечки, сухой бисквит, сухое печенье; сухари сладкие (1-2 раза в неделю в небольшом количестве), несдобные булочки или пироги с творогом, вареным мясом и яйцом, яблоками, ватрушки с творогом. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, нежилистая говядина, телятина, кролик, курица, индейка (без кожи), варенные, тушенные, запеченные, изредка жаренные (без панировки) в рубленом виде или реже куском. Колбаса диетическая, докторская, молочная, сосиски. Исключаются: жирные сорта мяса, утка, гусь, колбасы, кроме разрешенных, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды, отварная, заливная, паровая, иногда жаренная (без панировки), в рубленом виде или куском. Сельдь вымоченная рубленная ограничено. Икра. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, маринованная, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, запеченные и паровые омлеты, в блюда (до двух в день). Исключаются: сырые, жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко в блюдах, сметана некислая в небольшом количестве, только в блюдах, молочнокислые напитки (ацидофилин, кефир, ряженка) при хорошей переносимости, творог некислый, кальцинированный натуральный, в виде творожной пасты, паровых и запеченных пудингов, сыр неострый. Исключаются: молоко, острый и соленый сыр. 6. Жиры. Рекомендуется: сливочное масло в натуральном виде и в блюда до 15 г на прием, топленое (для обжаривания), рафинированные растительные масла. Исключаются другие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: все крупы и макаронные изделия, каши на воде или на воде пополам с молоком, на мясном бульоне, пудинги, крупеники, плов, зразы, котлеты (без панировки). Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: картофель в небольшом количестве, свекла, (при переносимости), морковь, цветная капуста, кабачки, тыква, отварные, паровые, запеченные, в виде пюре, спелые сырые

	помидоры. Исключаются: редька, редис, капуста, свекла, репа, брюква, огурцы, щавель, шпинат, лук, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: на мясном или рыбном бульоне, овощном отваре с мелко-нашинкованными овощами (крупами, вермишелью). Исключаются: крепкие и жирные бульоны, молочные, рассольник, окрошка. 10. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре и мясном бульоне, сметанный, бешамель, фруктовый. Укроп, петрушка, лавровый лист, корица, ванилин. Запрещаются: соусы острые и жирные, перец, хрен, горчица. 11. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые ягоды и фрукты в сыром виде. Яблоки печеные. Компоты, кисели, желе, муссы, суфле, варенье, джемы из спелых ягод и фруктов, компоты из сухофруктов. Мармелад, зефир, пастила, ирис, сливочные помадки. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао на воде с молоком, отвар шиповника, соки некислых ягод и фруктов, томатный. Исключаются: виноградный сок, газированные и квас. Диета № 5 Показания к применению: острые гепатиты и холециститы в фазе выздоровления, хронические гепатиты, циррозы печени, воспалительных поражений желчных путей (холециститы, холангиогепатит и т.д.) вне обострения; заболевания, сопровождающиеся нарушением функций печени и желчных путей. Во всех случаях без сопутствующих заболеваний желудка и кишок. Целевое назначение. Способствовать нормализации нарушенных функций печени и желчных путей, регулированию холестеринового и жирового обменов, накоплению гликогена в печени, стимулировать желчеотделение и двигательную функцию кишок. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с достаточным содержанием белков, жиров и углеводов, исключением продуктов, богатых пуринами, азотистыми экстрактивными веществами, холестерином, щавелевой кислоты, щавелевой кислотой, эфирными маслами, продуктов окисления жира (акролеины, альдегиды), образующихся в процессе жарения. Увеличено содержание липотропных веществ (холин, метионин, лецитин) и содержит значительное количество клетчатки и жидкости. Энергетическая ценность - 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал). Химический состав: белков - 90-100 г (60 % животные), жиров - 80-100 г (30% растительные), углеводов - 350-400 г (70-90 г сахара), хлорида натрия - 10 г; свободной жидкости - 1,8-2,5 л. Кулинарная обработка. Не разрешается жарение, не требуется измельчение пищи. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день в теплом виде. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной вчерашней выпечки или подсушенный. Несдобное печенье. Исключаются: свежий хлеб, изделия из сдобного теста, торты с кремом, в жареном виде. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, нежилистая говядина, кролик, индейка, курица (кожу удаляют) отварные, запеченные с предварительным отвариванием, куском или рубленные, нежирная ветчина, докторская и диетические колбасы. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, дичь, мозги, печень, почки, консервы, копчености, жареные блюда. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные

	виды, куском, отварная, запеченная с предварительным отариванием, заливная (на овощном отваре), фаршированная. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, консервы, икра зернистая (осетровая, кеты, севрюжья). 4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый запеченный, не более 1 желтка в день в блюда. Исключаются: вкрутую, жареные. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, кефир, простокваша, сметана как приправа к блюдам, некислый творог и блюда из него (пудинг, запеканка, ленивые вареники, неострый сыр). Исключаются: сливки, творог с повышенной кислотностью. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное в натуральном виде и масла растительные: подсолнечное, оливковое, кукурузное. Исключаются: топленое масло, пережаренные жиры, свиное, говяжье, баранье сало, маргарин, кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы в полном ассортименте (особенно овсяная и гречневая) в виде каш, запеченных пудингов с добавлением творога, моркови, сушеных фруктов, плова с овощами или фруктами. Вермишель и лапша отварные. Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: в сыром, отварном, тушеном и запеченном виде, лук после отваривания, некислая квашеная капуста. Исключаются: редис, редька, щавель, шпинат, репа, чеснок, грибы, маринованные овощи. 9. Супы. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре с крупами, вермишелью, лапшой, фруктовые, борщ и вегетарианские щи. Муку и овощи для заправки не поджаривают. Исключаются: на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, зеленые щи, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды некислых сортов, компоты, кисели, желе, муссы из них, снежки, меренги, сахар, мед, варенье, конфеты нешоколадные, мармелад, пастила. Исключаются: кислые сорта плодов, шоколад, мороженое, кремовые изделия. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, овощные, фруктово-ягодные подливки. Муку для соуса не поджаривают. Петрушка, укроп, корица, ванилин. Исключаются: острые, на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, перец, горчица, хрен. 12. Напитки. Рекомендуются: чай с лимоном, кофе с молоком, овощные, фруктовые и ягодные соки, отвар шиповника. Исключаются: кофе, какао, холодные напитки. Диета № 5а Показания к применению: острые гепатиты и холециститы в начальной стадии заболевания; обострение хронических гепатитов, воспалительных поражений желчных путей (холециститы, ангиохолиты и т.д.); после операций на желчных путях; заболевания печени и желчных путей (гепатиты, циррозы, холециститы и др.) в сочетании с выраженными воспалительными процессами в желудке и кишках либо язвенной болезнью желудка или двенадцатиперстной кишки. Целевое назначение. Способствовать восстановлению нарушенных функций печени и желчных путей, накоплению гликогена в печени, стимулировать желчеотделение с одновременным механическим и химическим щажением желудка и кишок. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с достаточным содержанием белков и углеводов, с ограничением жиров, в первую очередь

	тугоплавких, натрия хлорида, исключением продуктов, богатых пуринами, азотистыми экстрактивными веществами, холестерином, щавелевой кислоты, грубой клетчаткой, жирных блюд. Увеличено содержание липотропных веществ (холин, метионин, лецитин), витаминов и жидкости. Энергетическая ценность - 9839-11514 кДж (2350-2750 ккал). Химический состав: белков - 80-100 г (60 % животные), жиров - 70-80 г (20-25% растительные), углеводов - 350-400 г (80-90 г сахара), хлорида натрия - 8 г; свободной жидкости - 2-2,5 л. Кулинарная обработка. Разрешается отваривание, пища употребляется в жидком и протертом виде. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день в теплом виде. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный вчерашней выпечки или подсушенный. Несдобное печенье. Исключаются: ржаной и свежий хлеб, изделия из сдобного и слоеного теста. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, нежилистая говядина, кролик, индейка, курица (кожу удаляют) в виде изделий из котлетной массы, отварные и паровые (пюре, суфле, кнели и др.). Цыпленок отварной, очищенный от кожи допускается изредка в небольшом количестве. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, дичь, печень, мозги, почки, жареное и тушеное мясо куском, копчености, колбасы, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды, отварная и паровая, изделия из котлетной массы, пюре, суфле из вареного продукта, заливная на вегетарианском отваре. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, тушеная, жареная, консервы, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый паровой, 0,5 - 1 желток в день в блюда. Исключаются: в виде других блюд. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко (при переносимости), молочнокислые напитки, сметана в ограниченном количестве в основном в блюда, некислый обезжиренный творог и блюда из него протертые, паровые, сыр неострый, тертый. Исключаются: молоко в натуральном виде при сопутствующем энтероколите, творог жирный, и повышенной кислотности, сливки, острый сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное и масла растительные рафинированные в небольшом количестве в натуральном виде и в блюда. Исключаются: другие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши на молоке пополам с водой (манная, хорошо разваренная рисовая, протертые геркулесовая и гречневая, из рисовой и гречневой муки). Суфле манное, рисовое, гречневое. Отварная вермишель. Исключаются: пшено, ячневая и перловая крупы, рассыпчатые каши, макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: отварные, паровые и сырые в протертом виде (пюре, суфле и др.). Тыква и кабачки отварные или тушеные кусочками. Исключаются: редис, репа, редька, капуста, щавель, шпинат, чеснок, лук, квашеные, соленые и маринованные овощи, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: молочные пополам с водой, вегетарианские с протертыми овощами и крупами, супы-пюре и кремы. Заправляются сливочным маслом или сметаной. Исключаются: мясные, рыбные, грибные бульоны, из непротертых овощей и круп. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости.

	Рекомендуются: спелые сладкие фрукты и ягоды сырые непротертые, запеченные, вареные, кисели, желе, муссы, зефир, пастила, мед, сахар, варенье. Исключаются: кислые, твердые фрукты, ягоды с жесткими зернами (клюква и др.), шоколад, халва, кремовые изделия, мороженое. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре или слизи из круп, молочный, фруктово-ягодные. Муку не поджаривают. Исключаются: все пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: чай с лимоном, молоком, кофесуррогат с молоком, отвар шиповника, томатный сок, сладкие фруктовые и ягодные соки. Исключаются: натуральный кофе, какао, холодные и газированные. Диета № 5п Целевое назначение. Способствовать торможению внешнесекреторной функции поджелудочной железы, синтезу белка, необходимого для построения панкреатических ферментов и их ингибиторов, химическому и механическому щажению пищевого канала, предупреждению жировой инфильтрации и дистрофии поджелудочной железы и печени, снижению рефлекторной возбудимости желчного пузыря. Вариант 1. Показания к применению: острый панкреатит (с 3-4-го дня) и обострение хронического панкреатита (в начале лечения). Общая характеристика. Диета с пониженной энергетической ценностью, нормальным содержанием белка, значительным ограничением жиров и углеводов, механически и химически щадящая за счет исключения продуктов, богатых экстрактивными веществами, стимулирующий секрецию пищеварительных желез и содержащих грубую клетчатку. Энергетическая ценность - 6280-7118 кДж (1500-1700 ккал). Химический состав: белков - 80 г (30-35 % животного происхождения), жиров - 40-60 г (25% растительные), углеводов - 200 г (25 г сахара), натрия хлорида - 8-10 г; свободной жидкости - 8-10 г. Кулинарная обработка. Пищу готовят в вареном и паровом виде жидкой и полужидкой консистенции. Режим питания. Дробный прием пищи 5-6 раз в сутки. Рекомендуемые и исключаемые продукты 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: сухари из пшеничного хлеба (50 г в сутки). Исключаются: прочие мучные изделия. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирное, нежилистое, говядина, кролик, курица, индейка в отварном или паровом виде, протертые (суфле и т.п.). Исключаются: жирные сорта, баранина, свинина, гусь, утка, печень, мозги, почки в жареном и тушеном виде, копчености, колбасы, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в виде суфле, кнелей. Исключаются: жирные виды, жареная, тушеная, копченая, соленая, консервы, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый паровой из 1-2 яиц в день, желток до 1/2 в день в блюда. Исключаются: в виде других блюд. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко в блюдах, творог некислый свежеприготовленный в виде пасты, паровые пудинги. Исключаются: молоко в натуральном виде, сливки, молочнокислые напитки, сметана, творог жирный и с повышенной кислотностью, сыр жирный и соленый. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное масло несоленое и растительные рафинированные масла в готовые блюда. Исключаются: прочие жиры, жарение на них. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются:

	каши протертые, полувязкие (гречневая, геркулесовая и др.), суфле, пудинги. Исключаются: пшено, ячневая, рассыпчатые каши, макаронные изделия, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: картофель, морковь, кабачки, цветная капуста в виде пюре и паровых пудингов. Исключаются: белокочанная капуста, редька, репа, редис, брюква, шпинат, щавель, чеснок, лук. 9. Супы. Рекомендуются: слизистые из круп (овсяная, перловая, рисовая, манная), суп-крем из вываренного мяса. Исключаются: на мясном и рыбном бульоне, отваре грибов и овощей, молочные, щи, борщ, окрошка, свекольник. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: протертые компоты, кисели, мусс, желе (на ксилите или сорбите). Исключаются: все прочие. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: фруктово-ягодные подливки полусладкие. Исключаются: прочие соусы, пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, отвар шиповника. Исключаются: другие напитки, включая овощные и фруктовые соки. Вариант 2. Показания к применению: хронический панкреатит в фазе затихающего обострения (с 5-7-го дня после варианта 1 диеты № 5п) и ремиссии (в течение 2-4 мес.). Общая характеристика. Умеренная по энергетической ценности диета с повышенным содержанием белка, липотропных веществ и витаминов, ограничением количества углеводов (в первую очередь легкоусвояемых) и жиров (в основном тугоплавких), холестерина, эфирных масел, грубой клетчатки, натрия хлорида, экстрактивных веществ, пуринов. Исключаются жареные блюда и продукты, способствующие бродильным процессам в кишках и метеоризму. Энергетическая ценность - 10258-11304 кДж (2450-2700 ккал). Химический состав: белков - 130-140 г (60-70 % животного происхождения), жиров - 80 г (15-20% растительные) углеводов - 300-350 (30-40 г сахара); натрия хлорида - 10 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу готовят в вареном, паровом и измельченном виде. Режим питания. Дробное питание 5-6 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда аналогичны диете № 5а за исключением того, что ограничиваются легкоусвояемые углеводы (мед, сахар, варенье, кондитерские изделия и др.); вместо сахара частично используется ксилит (30-40 г). Диета № 6 Показания к применению: подагра, мочекаменная болезнь с образованием камней из солей мочевой кислоты (уратурия) или щавелевой кислоты (оксалурия); другие заболевания, при которых показано ограничение мяса и рыбы. Целевое назначение. Способствовать уменьшению эндогенного образования мочевой кислоты, выведению ее из организма/6 нормализации пуринового обмена; ограничить поступление г пищей щавелевой кислоты. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с нормальным содержанием углеводов, ограничением белков, жиров и натрия хлорида. Исключаются продукты, богатые пуринами, щавелевой кислотой. Увеличено содержание ощелачивающих продуктов (молочные, овощи, плоды) и жидкости. Энергетическая ценность - 10886-12351 кДж (2600-2950 ккал). Химический состав: белков - 70-80 г (в основном молочные), жиров - 80-90 г (25%

	растительные), углеводов - 400-450 г; натрия хлорида - 8-10 г; свободной жидкости - 2-2,5 л. Кулинарная обработка. Мясо и рыбу рекомендуется готовить в отварном виде, после чего допускается поджаривание. В остальном кулинарная обработка обычная. Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в сутки, в промежутках - питье. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: из пшеничной и ржаной муки, различные виды. Исключаются: изделия из сдобного и слоеного теста. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта, отварные или запеченные после предварительного отваривания ограниченно (2-3 раза в неделю). Исключаются: жирные сорта, мясо молодых животных и птиц, печень, почки, мозги, язык, в жареном и тушеном виде, колбасы, консервы, копчености. 3. Рыба. Рекомендуется: нежирная отварная ограниченно (2-3 раза в неделю). Исключаются: жирные виды, соленая, копченая, консервы, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: одно в день, кулинарная обработка без ограничений. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, молочнокислые напитки, сметана, творог, сыр в натуральном виде и для приготовления блюд. Исключаются: соленые и острые сыры, творог с повышенной кислотностью. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное, топленое, растительные масла. Исключаются: бараний, свиной, говяжий, кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы и макаронные изделия, весь ассортимент в ограниченном количестве, разнообразного приготовления. Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: сырые и в виде разнообразных блюд. Исключаются: щавель, шпинат, ревень, грибы соленые, маринованные. 9. Супы. Рекомендуются: молочные, вегетарианские (борщ, щи, овощные с добавлением круп), холодные (свекольник, окрошка). 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды некислых сортов, свежие и в любой кулинарной обработке, кисели, молочные кремы, сахар, мед, варенье, мармелад, пастила, меренги. Исключаются: малина, инжир, шоколад. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочный, сметанный, томатный, на овощном отваре, ванилин, корица, лимонная кислота. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкие чай и кофе с молоком, отвар шиповника, фруктово-ягодные соки. Исключаются: крепкие чай и кофе, какао. Диета № 7а Показания к применению: острый гломерулонефрит с тяжелым течением (после разгрузочных дней) и средней тяжести (с начала заболевания); хронический гломерулонефрит с выраженной почечной недостаточностью. Целевое назначение. Максимальное щажение функции почек, разгрузка белкового обмена, увеличение диуреза и ликвидация отеков, улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма, создание благоприятных условий для кровообращения и уменьшение артериальной гипертензии. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности рациона за счет резкого ограничения белков и умеренного - жиров и углеводов. Диета обогащается витаминами. Ограничивается свободная жидкость. Исключаются натрия хлорид и продукты, раздражающие

	почки, возбуждающие сердечнососудистую и центральную нервную системы (богатые экстрактивными веществами, эфирными маслами, щавелевой кислотой). Энергетическая ценность - 9211 кДж (2200 ккал). Химический состав: белков - 20 г, жиров - до 80 г (20-25% растительные), углеводов - 350 г, натрия хлорида - 1,5-2 г (ограничивается содержанием в продуктах с использованием бессолевого хлеба); количество свободной жидкости должно равняться или слегка превышать объем мочи больного (на 200-300 мл) за предыдущие сутки. Кулинарная обработка. Все блюда готовятся без соли; используются отваривание, запекание, легкое обжаривание. Режим питания. Пища принимается 5-6 раз в день с соблюдением постельного режима. Диета назначается на 5-7 дней. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб бессолевой, оладьи и блинчики на дрожжах без соли. Исключаются: хлеб обычной выпечки, кондитерские изделия, мучные изделия с добавлением натрия гидрокарбоната (соды). 2. Мясо и птица: исключаются. 3. Рыба: исключается. 4. Яйца. Желтки ограниченно в блюда. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко цельное, сливки, простокваша, сметана. Исключаются: творог, сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное, топленое, растительные масла. Исключаются: свиной, бараний, говяжий, маргарин, кулинарные. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы и макаронные изделия без ограничения ассортимента и способов кулинарной обработки. Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: свежие, в виде различных блюд. Лук вываренный и обжаренный в блюда. Петрушка, укроп. Исключаются: квашеные, соленые, маринованные, шпинат, щавель, редис, редька, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: крупяные, овощные, фруктовые, заправляются сметаной, пассированным луком, зеленью. Исключаются: молочные, из бобовых, мясные, рыбные и грибные бульоны. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: любые фрукты и ягоды; сырые, печеные, сушеные, компоты, кисели, желе, сахар, мед, варенье, нешоколадные конфеты. Исключаются: молочный крем, шоколад, мороженое. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочный и томатный соус, овощные и фруктовые подливки. Лимонная кислота, ванилин, корица. Исключаются: из мясных, рыбных и грибных отваров, перец, хрен, горчица. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, отвар шиповника, фруктовые, ягодные и томатный соки. Исключаются: кофе, какао, минеральные воды. У больных с выраженной недостаточностью почек рекомендуется вариант этой диеты, в которой преобладает 75 % белка животного происхождения. В этом варианте диеты № 7а, в отличие от приведенного выше, вместо хлеба обычной выпечки используется безбелковый хлеб из маисового крахмала и пшеничных отрубей, рекомендуются мясо и птица (нежирные говядина, телятина, кролик, курица, индейка куском или рубленые, обжаренные после предварительного отваривания), рыба (нежирные виды, куском или рубленая, вареная или обжаренная после предварительного отваривания), яйца (одно в день для приготовления блюд и в

	виде белкового омлета), творог, вместо обычных круп саго и специальные макаронные изделия из крахмала злаковых культур и набухающего амилопектинового крахмала. Диета № 7в Показания к применению: острый гломерулонефрит и обострение хронического гломерулонефрита (после пребывания на диете № 7а). Целевое назначение. Щажение функции почек, противовоспалительное влияние, увеличение диуреза, улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма, уменьшение артериальной гипертензии и создание благоприятных условий для кровообращения. Общая характеристика. Умеренное ограничение белков, значительное снижение содержания жидкости. Натрия хлорид в пищу не кладут, при показаниях выдают по назначению врача на руки до 2 г. в сутки для подсаливания отдельных блюд по вкусу больного. Энергетическая ценность -* 11304-12560 кДж (2700-3000 ккал). Химический состав: белков - 40 г, жиров - 80-90 г (20-25 % растительные); углеводов - 450-500 г, натрия хлорида - 2-3 г (в продуктах); свободной жидкости - в количестве, равном или немного превышающем (на 200-300 мл) объем мочи больного за предыдущие сутки. Кулинарная обработка аналогична диете № 7а. Режим питания. Пища принимается 5-6 раз в день. Перечень рекомендуемых и исключаемых продуктов и блюд отличается от диеты № 7а включением ежедневно отварного мяса или отварной рыбы (50 г) и 200 мл молока либо кефира или 1 яйца либо 100 г творога. Диета № 7 Показания к применению: хронический гломерулонефрит (в период затихания процесса), острый гломерулонефрит (на стадии выздоровления), нефропатия беременных, другие заболевания, при которых показана малосолевая диета. Целевое назначение. Умеренное щажение функции почек, уменьшение артериального давления и отеков и улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма. Общая характеристика. Ограничиваются незначительно белок, натрия хлорид, свободная жидкость, вещества, раздражающие почки, возбуждающие сердечно-сосудистую и центральную нервную системы, мясные, молочные и грибные бульоны, продукты, богатые эфирными маслами и щавелевой кислотой. Энергетическая ценность - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химический состав: белков - 80 г (50% животные), жиров – 90 г (20-25% растительные), углеводов - 400-500 г (100 г сахара); натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 г дают на руки больному, а остальное содержится в продуктах); свободной жидкости - 0,8-1 л. Кулинарная обработка. Пища используется в вареном и измельченном виде; допускается обжаривание мяса и рыбы после предварительного отваривания. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Рекомендуются: те же продукты и блюда, что в диете № 7б, с увеличением количества продуктов, богатых белком (мясо, рыба, творог, яичный белок и т.д.). Исключаются: теже продукты что в диете № 7а. Диета № 8 Показания к применению: ожирение (при отсутствии нарушений органов пищеварения). Целевое назначение. Предупреждение и устранение избыточного накопления жировой ткани в организме. Общая

	характеристика. Снижение энергетической ценности, главным образом за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и, в меньшей мере, жиров. Ограничение натрия хлорида, свободной жидкости. Умеренное содержание белков (особенно за счет животных) и клетчатки. Исключение экстрактивных веществ и вкусовых приправ. Таблица 1. Химический состав и энергетическая ценность редуцированных диет для больных ожирением Вариант диеты № 8 8 (основная) Белки, г 100-110 Жиры, г 80-90 Углеводы, г 120-150 Энергетическая ценность, кДж (ккал) 6699-7746 (1600-1850) 8а (умеренная редукция) Белки, г 70-80 Жиры, г 60-70 Углеводы, г 70-80 Энергетическая ценность, кДж (ккал) 4605-5317 (1100-1270) 8о (максимальная редукция). Белки, г 40-50 Жиры, г 30-40 Углеводы, г 50-70 Энергетическая ценность, кДж (ккал) 2638-3517 (630-840) Энергетическая ценность и химический состав в соответствии с вариантом диеты: 8, 8а и 8о (табл. 1). 60 % белков должны быть животными, 25-30 % жиров - растительными. Разрешается натрия хлорида - до 5-8 г (5 г выдают на руки больному для подсаливания отдельных блюд, а остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - до 1-1,2 л. Кулинарная обработка. Пищу готовят в вареном, тушеном и запеченном виде. Вместо сахара используют его заменители (ксилит, сорбит и др.). Ограничивают жареные, рубленые и протертые изделия. Пищу готовят без специй и соли. Режим питания. Дробный прием пищи до 6 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: пшеничный из муки грубого помола и ржаной хлеб в ограниченном количестве, белково-пшеничный и белково-отрубный хлеб. Исключаются: изделия из пшеничной муки высшего сорта, сдобного и слоеного теста, печенье. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирное мясо (говядина, телятина, кролик) и куры в отварном, тушеном и обжаренном после предварительного отваривания виде. Заливное, говяжьи сардельки. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, мозги, ветчина, сосиски, колбасы вареные и копченые, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды в отварном, запеченном, фаршированном и заливном виде; продукты моря (паста «Океан», мидии и др.). Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, рыбные консервы, в масле, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: вареные и в виде омлета. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко (преимущественно белковое), кефир нежирный и таллинский, простокваша, сметана - ограниченно (в основном в блюдах), творог, сыр нежирный и несоленый. Исключаются: молоко топленое, сливки, ряженка, йогурт сладкий, творог жирный, сыр соленый и жирный. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла ограниченно. Исключаются: свиное сало, говяжий и бараний жир, кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: в ограниченном количестве гречневая и перловая в виде рассыпчатых каш. Исключаются: другие крупы, макаронные изделия, бобовые. 5. Овощи. Рекомендуются: сырые и в любом приготовлении (картофель ограниченно). Квашеная капуста в отмытом виде.

	Исключаются: маринованные и соленые. 9. Супы. Рекомендуются: овощные с фрикадельками, борщ, щи, окрошка, свекольник. Исключаются: картофельные, с макаронами, крупами, бобовые, молочные. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды кисло-сладкие, желе, мусс на желатине, компоты, самбуки с использованием вместо сахара ксилита или сорбита. Исключаются: арбузы, виноград, изюм, инжир, финики, конфеты, мед, варенье, сахар, мороженое, кисели. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: томатный, белый, слабый грибной, уксус. Исключаются: острые и жирные соусы, майонез, все пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе некрепкий, кофе с молоком без сахара. Соки ягодные, фруктовые, овощные. Исключаются: сладкие соки, какао, сладкий квас, лимонад на сахаре. Диета № 9 Показания к применению. Назначается при сахарном диабете в качестве пробной диеты, с лечебной целью - больным с нормальной или слегка избыточной массой тела, не нуждающимся в инсулине или получающим его в небольшом количестве (до 20-30 ЕД) при легкой и средней степени тяжести диабета. Диета может использоваться при аллергических состояниях и заболеваниях (ревматизм, инфекционный неспецифический полиартрит, бронхиальная астма, отек Квинке, крапивница и др.). Целевое назначение. Выяснение толерантности больного сахарным диабетом к дозированной пищевой нагрузке для подбора индивидуальной дозировки инсулина и других глюкозоснижающих препаратов, создание условий для нормализации углеводного обмена, частично жирового, водно-солевого и белкового обменов, десенсибилизации организма. Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и в меньшей степени жиров при нормальном количестве белков. Ограничение холестерине и экстрактивных веществ. Повышение содержания липотропных веществ и витаминов. Энергетическая ценность - 9630 кДж (2300 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 80 г (25-30 % растительные), углеводов - 300 г, натрия хлорида - 12 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Обычная. При изготовлении сладких блюд и напитков используются заменители сахара. Режим питания. Пища употребляется до 5-6 раз в день с точным распределением углеводов (при использовании диеты в качестве пробной углеводы равномерно распределяются между приемами пищи, при применении инсулина - с учетом его дозы и времени введения). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной, белково-пшеничный, белково-отрубный, пшеничный 2-го сорта в пределах нормы углеводов. Исключаются: сдобные и сладкие мучные изделия. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, баранина, обрезная и мясная свинина, кролик, куры рубленные и куском, отварные, тушеные и зажаренные после отваривания, студень говяжий, курица заливная. Постная ветчина, докторская, диабетическая, говяжья колбасы, сосиски. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, жирная ветчина, колбасы

	копченые, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в отварном, запеченном и изредка жареном виде; заливная. Вымоченная сельдь ограниченно; консервы в томатном соусе или собственном соку. Исключаются: жирные виды, соленая, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: до 2 в вареном и жареном виде. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, простокваша, кефир, творог нежирный или полужирный, сыр несоленый и нежирный, сметана ограниченно. Исключаются: сладкие творожные сырки, сливки. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши из ячневой, гречневой, перловой, пшенной, овсяной круп, горох, ограниченно с учетом нормы углеводов. Исключаются: манная крупа, рис, макаронные изделия. 8. Овощи. Рекомендуются: капуста, салат, тыква, кабачки, огурцы, помидоры, баклажаны. С учетом нормы углеводов картофель, морковь, свекла, зеленый горошек. Исключаются: маринованные и соленые. 9. Супы. Рекомендуются: на некрепком нежирном мясном, рыбном, грибном бульоне, с картофелем, овощами, фрикадельками, разрешенными крупами; борщ, щи, свекольник, окрошка (мясная и овощная). Исключаются: жирные бульоны, молочный с крупами и лапшой, из бобовых. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: кисло-сладкие фрукты и ягоды в любом виде. Компоты, муссы, желе, конфеты, (ореховое печенье на сорбите, ксилите, сахарине). Исключаются: виноград, изюм, финики, инжир, бананы, сахар, мед, варенье, конфеты, мороженое. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: соусы на овощном отваре, слабых и нежирных мясных, рыбных и грибных бульонах, хрен, перец, горчица (ограниченно). Исключаются: острые, соленые и жирные соусы. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао с молоком без сахара, отвар шиповника, соки несладких свежих фруктов и ягод, томатный сок. Исключаются: сладкие фруктовые и ягодные соки (виноградный и другие), сладкий квас, лимонады на сахаре. Диета № 9а Показания к применению: сахарный диабет в легкой форме (реже средней тяжести) без применения инсулина при избыточной массе тела (II и III степень ожирения). Целевое назначение. Выравнивание нарушений углеводного, жирового, водно-солевого и белкового обмена. Общая характеристика. Аналогичная диете № 9 с той лишь разницей, что более значительно ограничивается энергетическая ценность за счет углеводов и жиров. Энергетическая ценность - 6908 кДж (1650 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 50 г (25-30 % растительные), углеводов 200 г, натрия хлорида - до 12 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка, режим питания, перечень продуктов, разрешенных к употреблению и подлежащих ограничению, аналогичны диете № 9. Диета № 9б Показания к применению: сахарный диабет (средней тяжести и тяжелый) в условиях проведения инсулинотерапии и расширенном двигательном режиме. Целевое назначение. То же, что и диеты № 9а. Общая характеристика. Полноценная диета по энергетической ценности, содержанию белков, жиров,

	углеводов, минеральных веществ и витаминов. Энергетическая ценность - 11723-13398 кДж (2800-3200 ккал). Химический состав: белков - 120 г (60 % животные), жиров - 80-100 г (25-30 % растительные); углеводов - 400-450 г, натрия хлорида - до 15 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка и режим питания аналогичны диете № 15. По набору пищевых продуктов диета № 9б также напоминает диету № 15 с той лишь разницей, что в ней ограничено количество легкоусвояемых углеводов (сахар, мед, варенье и др.). Разрешается употребление сахара до 30 г в сутки. Диета № 10 Показания к применению: заболевания сердца в стадии компенсации или нерезко выраженной недостаточности кровообращения (I-ПА стадии), гипертоническая болезнь I-II стадии, хронический гломерулонефрит и пиелонефрит без нарушения азотовыделительной функции почек. Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечно-сосудистой системы при одновременном умеренном щажении органов пищеварения и почек; увеличение диуреза и разгрузка межуточного обмена. Общая характеристика. Значительное ограничение натрия хлорида и жидкости, растительной клетчатки и продуктов, богатых холестерином, способствующих метеоризму в кишках; веществ, возбуждающих сердечнососудистую и нервную системы, раздражающих печень и почки (экстрактивные и др.); обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин); обеспечение достаточного поступления в организм витаминов. Энергетическая ценность - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г (60 % животные), жиров - 70 г (30 % растительные), углеводов - 350-400 г, натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 выдают больному для подсаливания отдельных блюд по вкусу; остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - 1,2 л. Кулинарная обработка с умеренным механическим щажением; все блюда готовятся без соли. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной и пшеничный вчерашней выпечки, несдобные печенья и бисквит. Исключаются: свежий хлеб, сдобное и слоеное тесто, блины. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта (говядина, телятина, мясная свинина, курица, индейка, кролик) в вареном виде с последующим запеканием или обжариванием, куском или рубленые. Исключаются: жирные сорта, утка, гусь, колбасные изделия, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуется: нежирная в вареном виде с последующим обжариванием, рубленая или куском. Исключаются: жирные виды (осетрина, белуга, кета и др.), копченая, соленая, рыбья икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: одно в день без ограничений кулинарной обработки. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: цельное молоко (если не вызывает метеоризма), сливки, молочнокислые напитки, сметана, творог, малосоленый сыр. Исключаются: соленые сыры. 6. Жиры. Рекомендуются: несоленое сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые.

	Рекомендуются: любые крупы и макаронные изделия, приготовленные на воде или молоке (каши, пудинги, котлеты и т.д.). Исключаются: бобовые (горох, фасоль). 8. Овощи. Рекомендуются: картофель, свекла, морковь, белокочанная и цветная капуста в отварном и запеченном виде. Огурцы, помидоры, морковь, листья салата, зеленый лук, укроп, петрушка в сыром виде. Исключаются: квашеные, соленые, маринованные, редька, редис, шпинат, щавель, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: вегетарианские с картофелем, овощами, крупами, молочные, фруктовые. Исключаются: мясные, рыбные и грибные бульоны; с бобовыми. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: мягкие ягоды и фрукты в сыром виде, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, молочные кремы, варенье, мед, нешоколадные конфеты, зефир, пастила. Исключаются: плоды с грубой клетчаткой, ягоды с грубыми зернами, шоколад, пирожные. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре, сметанный, молочный, томатный соусы: фруктовые подливки; ванилин, корица, гвоздика. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, перец, хрен, горчица. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки (виноградный - ограниченно), отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, газированные напитки. Диета № 10а Показания к применению: заболевания сердечно-сосудистой системы с резко выраженной недостаточностью кровообращения (ЦБ-III стадии). Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечно-сосудистой системы при одновременном значительном щажении органов пищеварения и функции почек; увеличение диуреза и разгрузка межуточного обмена. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности за счет белков (особенно растительных), жиров (в основном тугоплавких) и углеводов. Резкое ограничение соли и свободной жидкости, растительной клетчатки, продуктов, способствующих метеоризму в кишках, богатых холестерином; веществ, возбуждающих сердечно-сосудистую и нервную системы, раздражающих печень и почки. Обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин). Обеспечение достаточного поступления в организм витаминов. Энергетическая ценность - 7746-7955 кДж (1850-1900 ккал). Химический состав: белков - 50-60 г (65% животные), жиров - 50 г (30% растительные), углеводов - 300 г (60-80% сахара); натрия хлорида - 1-2 г; свободной жидкости - 0,6 л. Кулинарная обработка. Все блюда готовят без соли. Не разрешается жарение. Пища используется в отварном и протертом виде. Режим питания. Пища принимается 6 раз в день. Диета используется не более двух недель. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и печенье, выпеченные без соли. Исключаются: хлеб и печенье обычной выпечки. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, индейки, курицы, кролика, вареные, в рубленом и протертом виде или куском (нежное молодое мясо). Исключаются: жирные и жилистые баранина, гусь, утка, колбасы, копчености,

	консервы. 3. Рыба. Рекомендуется: нежирная, в отварном виде, куском или рубленая, заливная после отваривания. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: до 2 в день всмятку, в виде парового омлета и в блюда. Исключаются: сырые, жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: цельное молоко (если не вызывает метеоризма), простокваша, кефир, сметана в блюда, сливки ограниченно, свежий протертый творог. Исключается: сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: несоленое сливочное и рафинированные растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши, пудинги, суфле из манной, протертых геркулеса, риса и гречневой круп; отварная вермишель. Исключаются: перловая, пшено, макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: картофель (ограниченно) печеный, отварной, в виде пюре. Свекла, морковь; цветная капуста, вареные в виде пюре. Кабачки и тыква тушеные. Суфле овощное. Свежие спелые помидоры. Исключаются: прочие овощи, квашеные, соленые, маринованные. 9. Супы (до 1/2 тарелки). Рекомендуются: из протертых и мелкошинкованных овощей (картофеля, моркови, свеклы), круп (манной, протертых геркулеса, риса), фруктовые. Исключаются: мясные, рыбные, грибные бульоны, щи, борщ, молочные, холодные супы, рассольник. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: мягкие фрукты и ягоды в сыром виде. Яблоки печеные. Курага и чернослив в размоченном виде. Компот, кисель, мусс, желе, сахар, мед, варенье, зефир, мармелад. Исключаются: ягоды и фрукты с грубой клетчаткой, виноград, изюм, шоколад, кремовые изделия. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: белый соус, сладкие и кислые овощные и фруктовые подливы. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки, отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки, минеральные воды, богатые натрием. Диета № 10и Показания к применению: инфаркт миокарда. Целевое назначение. Способствовать ускорению репаративных процессов в миокарде и восстановлению функциональной способности сердца; уменьшить нагрузку на сердечно-сосудистую систему, предупредить прогрессирование атеросклероза, тромбоэмболические осложнения, излишнюю прибавку в массе, нормализовать двигательную функцию кишок. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности пищи с последующим постепенным ее повышением, ограничение соли, жидкости, животных жиров, холестерина, азотистых экстрактивных веществ. Обогащение аскорбиновой кислотой, липотропными веществами, солями калия. Исключение продуктов, способствующих метеоризму в кишках. Диета состоит из трех рационов, имеющих различную энергетическую ценность и химический состав: Характеристика I рациона: Энергетическая ценность, кДж (ккал) 4815-5694 (1150-1360), Белки, г1 50, Жиры, г1 30-40, Углеводы, г 170-200, Соль, г 1,5-2 (в продуктах), Свободной жидкости, л 0,8. Характеристика II

	рациона: Энергетическая ценность, кДж (ккал)" 7118-7997 (1700-1910), Белки, г1 60-70, Жиры, г1 60-70, Углеводы, г 230-250, Соль, г 1,5-2 (в продуктах) +3 на руки, Свободной жидкости, л 1. Характеристика III рациона: Энергетическая ценность, кДж (ккал)" 9546-10383 (2280-2480), Белки, г1 90, Жиры, г1 80, Углеводы, г 300-350, Соль, г 1,5-2 (в продуктах) +3 на руки, Свободной жидкости, л I 1Животных белков 65 %. • Растительных жиров 35-40 %. Кулинарная обработка. Исключается пища в жареном виде. Все блюда готовят без соли; в I рационе в протертом виде, во II и III - в непротертом. Режим питания. I рацион - назначается в остром периоде инфаркта (первые 7-8 дней) с приемом пищи 6 раз в день; II рацион - применяется в подостром периоде (2-3-я недели) с приемом пищи 5 раз в день; III рацион - используется в период рубцевания (с 4-й недели) с приемом пиши 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда I рацион. 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный в виде сухариков. Исключаются: хлеб ржаной, изделия из сдобного и слоеного теста, пироги, блинчики, оладьи, торты, пирожные. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, куры в отварном и протертом виде. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, мозги, печень, почки, в жареном виде, куском, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды (судак, треска и др.), отварная и протертая (суфле). Исключаются: жирные виды, куском, жареная, копченая, соленая, икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: белковый паровой омлет. Исключаются: жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко разбавленное (ограниченно), молочнокислые напитки, творог нежирный протертый, сметана (ограниченно) в блюда. Исключаются: жирные сливки, творог, сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные (в основном нерафинированные) масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: протертые каши из гречневой, овсяной, манной, рисовой круп. Исключаются: макаронные изделия, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: морковь свежая тертая (в виде пюре), цветная капуста и свекла отварные в виде пюре. Исключаются: другие овощи, квашеные, соленые, маринованные. 9. Супы. Рекомендуются: овощные протертые, на овощном бульоне с яичными хлопьями. Исключаются: мясной, рыбный и грибной бульоны, из круп, бобовых, рассольник, борщ, щи. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: свежие фрукты в виде пюре, запеченные, протертые компоты, сахар. Исключаются: ягоды и фрукты с грубой клетчаткой, виноград, шоколад, кремовые изделия. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре, сладкие, ягодные и фруктовые подливки. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки, отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки. II рацион. 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный,

	ржаной, белково-отрубный вчерашней выпечки, «Здоровье». Запрещаются: изделия из сдобного и слоеного теста, пироги, блины, оладьи, торты, пирожные. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, курица, отварные, рубленые, куском. Запрещаются: жирные сорта, гусь, утка, мозги, печень, почки, жареные, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды (судак, треска и др.), отварная, куском, сельдь вымоченная (1-2 раза в неделю). Исключаются: жирные виды, жареная, соленая, копченая, икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуется: белковый паровой омлет. Исключаются: жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко разбавленное и в пищу, молочнокислые напитки, творог нежирный, сметана в блюда, сыр неострый тертый. Исключаются: жирные сливки и творог, соленый и острый сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное и растительное. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши из гречневой, овсяной, манной крупы, риса, лапша отварная. Исключаются: макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: свекла, морковь, цветная капуста в отварном виде. Морковь свежая, тертая. Свежие огурцы, помидоры в виде салата. Картофель отварной в виде пюре. Исключаются: грибы, репа, брюква, шпинат, щавель. 9. Супы. Рекомендуются: вегетарианские непротертые из овощей и круп, молочные. Исключаются: мясной, рыбный и грибной бульоны. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: ягоды и фрукты в сыром виде, запеченные в виде пюре, сухофрукты. Компот, кисель, сахар. Исключаются: виноград, изюм, шоколад, кремовые изделия, мороженое (сливочное, пломбир). 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре, сладкие, фруктово-ягодные подливки. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки, отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки. III рацион по набору рекомендуемых и исключаемых продуктов и блюд соответствует диете № 10 с. Диета № 11 Показания к применению: туберкулез легких, костей, лимфатических узлов при затихании обострения; понижение общего питания и реактивности организма в период реконвалесценции после инфекционных болезней, травм и операций; анемии (с ограничением жира). В указанных случаях используется при отсутствии болезней пищеварительной системы. Целевое назначение. Повышение общего питания и реактивности организма, резистентности по отношению к хроническим инфекциям. Общая характеристика. Повышенная энергетическая ценность, увеличение содержания белков животного происхождения, витаминов, минеральных веществ (железо, кальций, фосфор и др.). Энергетическая ценность - 13398-15282 кДж (3200-3650 ккал). Химический состав: белков - 120-140 г (60 % животные), жиров - 100-120 г (20-25 % растительные), углеводов - 450-500 г, натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без

	ограничения. Режим питания. Прием пищи 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной. Пирожки, сдобные булочки, бисквит, печенье. Исключаются: жирные торты, пирожные с кремом. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: разные виды без ограничений в кулинарной обработке, печенье, колбасы, ветчина, сосиски. Исключаются: слишком жирные сорта. 3. Рыба. Рекомендуются: различные виды в любой кулинарной обработке, сельдь, балык, икра, консервы (ограниченно). 4. Яйца. Рекомендуются: в любой кулинарной обработке. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: в полном ассортименте; особенно предпочтительны творог и сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла в натуральном виде; топленое для приготовления блюд. Исключаются: мясные (говяжий, бараний); избыточное количество. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: без ограничения ассортимента и способов приготовления. Предпочтительны гречневая и геркулес. 8. Овощи. Рекомендуются: свежие в сыром виде и в любой кулинарной обработке; зелень в блюда. 9. Супы. Рекомендуются: любые. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: любые. Обязательно ягоды и фрукты в сыром виде. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на бульонах, яичный, томатный и другие. Пряности в умеренном количестве. Исключаются: жирные и острые. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао. Обязательно соки свежих овощей и фруктов. Отвар шиповника. Диета № 12 применялась при заболеваниях нервной системы. По своему химическому составу она приближается к диете № 15. В настоящее время практически не применяется, так как в зависимости от характера заболевания нервной системы и сопутствующих нарушений со стороны других систем организма применяются различные варианты диет № 5, 10, 15. Диета № 13 Показания к применению: острые инфекционные заболевания; ангина; после операций на мягких тканях, костях, щитовидной железе и др. Целевое назначение. Усиление выведения токсинов из организма и повышение его защитных сил; щажение органов пищеварения при острых лихорадочных состояниях или в послеоперационном периоде при соблюдении постельного режима. Общая характеристика. Ограничение энергетической ценности, продуктов, раздражающих пищевой канал и способствующих бродильным процессам в кишках; повышение содержания витаминов и жидкости; соль в умеренном количестве. Энергетическая ценность - 9002-9337 кДж (2150-2230 ккал). Химический состав: белков - 80 г (60-70 % животные, преимущественно молочные), жиров - 70 г (15 % растительные), углеводов - до 300-320 г, натрия хлорида - 8-10 г, свободной жидкости - 2 л и более. Кулинарная обработка. Пищу готовят путем отваривания (в воде или на пару); употребляют в пюреобразном или полужидком виде. Режим питания. Дробный прием пищи до 6 раз в день в горячем (не ниже 60 °С) виде. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный вчерашний или подсушенный, несдобные сухари, сухое

	печенье, бисквит. Исключаются: хлеб ржаной, свежий, блины, изделия из сдобного теста. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: блюда из нежирных сортов в мелкорубленом виде - паровые из говядины и курицы, отварные из телятины, кроликов, цыплят. Заливное протертое мясо. В процессе изготовления блюд удаляют сухожилия, хрящи, кожу птиц. Исключаются: жирные сорта (гусь, утка, баранина, свинина), ветчина, колбасы, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная куском или в рубленом виде, отварная, паровая, заливная. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровой омлет. Исключаются: вкрутую и жареные. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: простокваша, ацидофилин, кефир, творог некислый в протертом сыром и запеченном виде, нежирная сметана и молоко в блюда, сыр неострый тертый. Исключаются: цельное молоко, жирная сметана, острый сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное масло в натуральном виде и в блюда, рафинированное растительное - ограниченно (до 10-15 г). Исключаются: прочие жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши на воде пополам с молоком, пудинги из манной крупы, риса, молотой гречневой крупы и геркулеса. Исключаются: перловая, пшено, макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: картофель, свекла, кабачки, тыква, морковь, цветная капуста отварные в виде пюре. Кабачки и тыкву можно тушеными кусочками. Спелые свежие помидоры. Исключаются: прочие овощи (белокочанная капуста, редис, редька, репа, брюква, огурцы, грибы и т.д.). 9. Супы. Рекомендуются: некрепкие мясной и рыбный бульоны, овощные навары с разрешенными протертыми овощами, крупами (манной, рисовой, овсяной), вермишелью, лапшой, молочные (при переносимости). Исключаются: крепкие и жирные бульоны, борщ, щи, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые мягкие фрукты и ягоды в протертом виде, печеные яблоки, протертые компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы; сахар, мед, варенье, мармелад, пастила. Исключаются: фрукты и ягоды с грубой клетчаткой, шоколад, пирожные. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на мясном и рыбном бульоне, овощном отваре, сметанный. Муку для соуса подсушивают. Лавровый лист, ванилин. Исключаются: острые и жирные соусы; прочие пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао на воде с молоком (при переносимости), фруктовые и овощные соки, отвар шиповника. Исключаются: виноградный и капустный соки. Диета № 15 Показания к применению: реконвалесценты и больные, у которых отсутствуют показания к назначению специальной лечебной диеты (при нормальном состоянии пищевого канала). Целевое назначение. Обеспечение полноценного разнообразного рационального питания в условиях стационара. Общая характеристика. Физиологически полноценная и разнообразная диета, рассчитанная на человека, не выполняющего физического труда. Содержание витаминов увеличено. Исключаются некоторые трудноусвояемые и острые пищевые продукты. Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химический состав:

	белков 80-100 г (55-60 % животные), жиров - 80-100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений. Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в день. Разрешаются: разнообразные продукты, обеспечивающие правильное соотношение основных пищевых ингредиентов и повышенное поступление в организм витаминов. Рекомендуется включение в рацион овощей, фруктов, ягод и их соков, отвара шиповника, из отрубей, молока, кисломолочных продуктов, сливочного и растительных масел, ржаного хлеба и т.д. Исключаются: трудноперевариваемые жирные пищевые продукты (свинина, говядина, баранина, гусь, утка, говяжий, свиной, бараний и кулинарные жиры). Ограничиваются: горчица и перец.